

PARA GRUPOS

MENÚS DE

Temporada

INVIERNO 2024



ELALFOZDEBURGOS.COM

A-1, Km 233, 09195 Villagonzalo Pedernales, Burgos. Mail: elalfoz@elalfozdeburgos.es

947 206 860



MENÚ

TRADICIÓN

Entrantes

(a compartir)

Morcilla del Colmado asada
y chorizo a la brasa

-

Pimientos asados en horno de leña

Principal

(a elegir uno)

- ◆ Lechazo IGP en horno de leña,
ensalada verde y cebolleta
- ◆ Bacalao a la burgalesa

Postre

Hojaldrito de crema

50 €

MENÚ

BRASA

Entrantes

(a compartir)

Pata de pulpo a la brasa

-

Langostinos austral a la brasa

Principal

(a elegir uno)

- ◆ Entrecote, patatas y padrones
- ◆ Rodaballo a la parrilla

PostreCrema de membrillo
con helado de queso

60 €

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal / Rosado Cillar de Silos / Blanco Rueda / Agua Mineral / Cafés

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 200€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú Parque.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es



MENÚ

CUCHARA

Plato de cuchara

Alubias del Alfoz
con sus sacramentos

(Morcilla del Colmado, chorizo, papada,
relleno, costilla, oreja)

Segundo

(En el centro de mesa a compartir)

Chuletillas de lechal con patatas
y padrones

Postre

Soufflé de chocolate

50 €

MENÚ

TEMPORADA

Entrantes

(a compartir)

Ensalada de canónigos y foie
con virutas de jamón ibérico

-

Chipirones a la plancha sobre
cama de patata y ajo negro

-

Zamburiñas a la brasa

Principal

(a elegir uno)

◆ Lechazo asado

◆ Carrillera iberica con boletus

◆ Lubina Asada al carbon de encina

◆ Bacalao a la brasa

Postre

Sopa de chocolate blanco

65 €

Bodega

Tinto Ribera El Quintanal / Rosado Cillar de Silos / Blanco Rueda / Agua Mineral / Cafés

IVA 10% INCLUIDO

INFORMACIÓN

- Se pedirá una fianza de 200€ al elegir el Menú.
- El número mínimo de comensales para poder elegir un menú es de 10 personas.
- Se deberá notificar al restaurante la elección del menú al menos 5 días antes de la fecha del evento.
- Todo el grupo deberá comer el mismo menú.
- No se podrá mezclar menú y carta en una misma mesa.
- Corresponde una botella de vino para cada 3 personas.
- Cualquier cambio en el menú debe consultarse y notificarse al realizar la elección del menú.
- Disponemos de platos aptos para personas celiacas y vegetarianas.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de alergia o intolerancia alimentaria (comentar al realizar la reserva).

INFORMACIÓN EXTRA

- Todos los menús tienen la posibilidad de cambiar la carne o el pescado (consultar opciones y precios)
- Disponibilidad de Autobús (consultar opciones)
- Disponibilidad de menú Parque.

Disponible carta de alérgenos

A-1, Km 233, 09195
Villagonzalo Pedernales, Burgos
elalfoz@elalfozdeburgos.es