

LA RINCONADA DE LORENZO

Eventos

2025

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU1

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla dulce

Entrantes (a elegir 3)

Jamón Ibérico y pan con tomate

Cabezada de lomo DO Teruel y pan con tomate

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamón y setas con salsa de boletus

Pimiento relleno de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Foie con confitura de higos- suplemento 3€

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Merluza rellena de txangurro en salsa de puerro y gambas

Tercer plato

Paletilla de ternasco asado al horno con patatas panadera O Jarrete de ternasco de paletilla guisado al estilo montañés

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

***Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

73 € IVA INCLUIDO

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU 2

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla dulce

Entrantes (a elegir 3)

Jamón Ibérico y pan con tomate

Cabezada de lomo DO Teruel y pan con tomate

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamón y setas con salsa de boletus

Pimiento relleno de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Foie con confitura de higos- suplemento 3€

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Medallón de rape con salsa marinera y almejas

Tercer plato

Solomillo de vaca con salsa española y sus guarniciones

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

***Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

77€ IVA INCLUIDO

LA RINCONADA DE LORENZO

MENU 3

Centros de mesa

Hay que elegir una ensalada y 3 platos principales

Ensaladas (a elegir una)

Ensalada de pulpo con rúcula, canónigos y vinagreta de berberechos

Ensalada de conejo escabechado con frutos rojos

Ensalada de pimientos del piquillo, bonito y cebolla dulce

Entrantes (a elegir 3)

Jamón Ibérico y pan con tomate

Cabezada de lomo DO Teruel y pan con tomate

Cigalitas al ajillo

Migas con longaniza y uva

Alcachofas rellenas de jamón y setas con salsa de boletus

Pimiento relleno de rape y gambas con salsa marinera

Garbanzos con bogavante

Foie de Oca con confitura de higos- suplemento 3€

Almejas a la marinera – suplemento 4 €

Segundo plato

Paletilla de lechal asada al horno con patatas panadera

Postre: tarta de celebración a elegir con helado

***Bodega:** Se decidirá por el cliente y la Rinconada

Aguas, refrescos y cervezas

Café selección 100% Arábica de Orús

84 € IVA INCLUIDO

LA RINCONADA DE LORENZO

Menu infantil

Entremés especial

Jamón ibérico

Calamares a la romana

Croquetas caseras

Segundo plato

Costillas de ternasco IGP con patatas

Postre:

Tarta celebración - suplemento 3€

o

helado de Galletas de Chocolate

Aguas y refrescos

36€ IVA INCLUIDO

Condiciones

LA RINCONADA DE LORENZO

El precio Incluye:

- decoración floral en todas las mesas del evento
- minuta (para ello necesitaremos saber el menú con un mínimo de 1 semana antes), que se colocarán en todas las mesas.

Papelería: el cliente se encargará de traer toda la papelería extra que necesitara, (listado de comensales, nombres de invitados...)

Se formalizará el contrato mediante la entrega de una fianza que establecerá la dirección del restaurante y que será descontada de la factura definitiva.

Las bebidas y aperitivos previos a la comida, se facturarán aparte.

En caso de anulación de la mesa reservada hasta un mes antes, no se devolverá la fianza por quebranto de mesa, excepto en casos justificados.

El número de cubiertos facturados mínimo, será el acordado 72h antes del banquete.

Se nos debe avisar de: intolerantes o alérgicos, sillas de ruedas, carros de bebes o tronas antes del evento

HORA DE SALIDA:

- Hasta las 19,30, barra libre de primeras marcas, 15€ por menu de adulto y 20€ marcas Premium por menu de adulto.
- Si **no** van a querer barra libre, la hora máxima de salida serán las 18:00h.

Si necesitan espacio extra para un CANDYBAR, deben advertirlo al hacer la reserva por temas organizativos, y será el cliente el encargado de su montaje o decoración pudiendo contratar empresas externas si así lo deseara.

Los precios podrán verse afectados según condiciones económicas del mercado.

En el caso de querer reservar en exclusiva uno de los comedores, sin llegar al máximo de ocupación, se cobrará la diferencia de los cubiertos hasta cubrir el máximo de la capacidad del salón.