

NUESTROS MENUS DE GRUPO
ORIGEN RESTAURANTE ASADOR

Menú 1

Entrantes a compartir por cada 4 comensales:

Cecina de León con virutas de foie y aceite de oliva virgen extra.

Rabas fritas.

Croquetas de jamón ibérico.

Segundos a escoger por comensal:

Lomo bajo de vaca Simmental a la parrilla (35 días de maduración mínima).

Lomo de Bacalao asado con crema de patata ahumada, boletus y piparra.

Postre a elegir por comensal:

Tarta de queso horneada.

Brownie de chocolate con cremoso y helado de chocolate.

Helado.

Bebida:

½ botella de vino y agua por persona, o cerveza o refresco.

Café o infusión.

Precio por persona 35€ IVA incluido.

Menú 2

Entrantes a compartir por cada 4 comensales:

Paleta ibérica de Bellota.

Ensalada de lechuga, tomate, cebolla dulce, pollo crujiente, jamón, picatostes, queso brie y salsa César.

Pulpo emparrillado con crema de patata a la mostaza verde.

Segundo a escoger por comensal:

Lomo bajo de Angus Argentino.

Merluza rellena de centollo y langostinos.

Postre a elegir por comensal:

Tarta de queso horneada.

Brownie de chocolate con cremoso y helado de chocolate.

Helado.

Bebida:

½ botella de vino y agua por persona, o cerveza o refresco.

Café o infusión.

Precio por persona 39€ IVA incluido.

Menú 3

Entrantes a compartir por cada 4 comensales:

Nuestro surtido de ibéricos de bellota.

Ensalada de tomate de la zona con queso Burrata, paleta ibérica y pesto de almendras.

Queso provolone a la parrilla con orégano, pimentón langostinos y paleta ibérica.

Segundo a escoger por comensal:

Bife de lomo alto de Angus Argentino.

Pescado de lonja, según mercado y temporada.

Postre a elegir por comensal:

Tarta de queso horneada.

Brownie de chocolate con cremoso y helado de chocolate.

Helado.

Bebida:

½ botella de vino y agua por persona, o cerveza o refresco.

Café o infusión.

Precio por persona 41€ IVA incluido.

Menú 4

Entrante por comensal:

Ensalada de verduras escalibadas con ventresca de bonito y nueces.

Buñuelos de bacalao con salsa de marisco.

Segundo por comensal:

Solomillo de vaca con escalopín de foie y salsa de Oporto o queso.

Pescado de lonja, según mercado y temporada.

Postre a elegir por comensal:

Panqueque de dulce de leche con helado de vainilla.

Coulant de chocolate con helado de cítricos y espuma de chocolate.

Bebida:

½ botella de vino y agua por persona, o cerveza o refresco.

Café o infusión.

Precio por persona 44€ IVA incluido.