

# Menú grupos

*Actualizado a día 3 de marzo 2025*

## **MENÚ PARA NIÑOS**

### **PLATOS AL CENTRO**

Croquetas caseras de Pollo  
Calamar rebozado  
Patatas fritas y Olivas rellenas

### **SEGUNDO PLATO A ELEGIR (MISMO PARA TODOS LOS COMENSALES)**

Lomo o Pechuga rebozada con patatas  
Paella de Pollo

### **POSTRE**

Una tarta a elegir para todos los comensales  
o  
Postres variados al centro  
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

### **BEBIDA**

Refrescos  
Agua

**PRECIO POR COMENSAL 16,50 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

- \*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES
- \*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.
- \*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.  
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

## **MENÚ 1**

### **PLATOS AL CENTRO**

*Ensalada de cogollos con daditos de Queso  
Jamón y Queso  
Croquetas caseras variadas (Bacalao, Gamba... etc.)  
Huevos rotos al estilo de la casa  
Fritada de Gambón sobre Verduritas  
Solomillo en crema de Champiñón*

### **POSTRE**

*Una tarta a elegir para todos los comensales  
o  
Postres variados al centro  
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado, Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Agua/Café*

**PRECIO POR COMENSAL 35,50 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

*\*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES  
\*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.  
\*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.  
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.*

## **MENÚ 2**

### **AL CENTRO**

Ensalada de Pollo  
Croquetas caseras de Bacalao  
Huevos rotos con Jamón  
Cazuela de Gambas al ajillo y Chanquete

### **SEGUNDO PLATO**

#### **A ELEGIR**

Paella de Marisco o Costillejas  
Carrillada al Romero y Miel

### **POSTRE**

Una tarta a elegir para todos los comensales  
o  
Postres variados al centro  
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)

### **BEBIDA**

Vino: Rosado, Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Agua/Café

**PRECIO POR COMENSAL 38,00 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

- \*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES
- \*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.
- \*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.  
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.

**BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –**

**615 59 02 46** Solo Whatsapp

**Los Bartolos**  
Tel. 968 63 16 71 

## **MENÚ 3**

### **AL CENTRO**

*Ensalada de Pollo crujiente  
Croquetas caseras variadas (Bacalao, Gamba... etc.)  
Revuelto de Huevo con Setas Shitake  
y Champiñón Portobello con Foie  
Brocheta de Gambas con Alioli de Manzana (1 unidad/pax)*

### **SEGUNDO PLATO**

#### **A ELEGIR**

*Solomillo de Cerdo en crema de Champiñón y Foie  
Bacalao al Ajo pescador*

### **POSTRE**

*Una tarta a elegir para todos los comensales  
o  
Postres variados al centro  
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado, Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Agua/Café*

**PRECIO POR COMENSAL 41,50 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

- \*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
- \*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
- \*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.  
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.*

**BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –**

**615 59 02 46** Solo Whatsapp

**Los Bartolos**  
Tel. 968 63 16 71 

## **MENÚ 4**

### **AL CENTRO**

*Tomate mazarronera con Bonito  
Templada de Gambón al Ajillo  
Embutidos Ibéricos variados  
Timbal de Pulpo*

### **SEGUNDO PLATO**

#### **A ELEGIR**

*Cordero en salsa  
Lomos de Bacalao con Cebolla caramelizada*

### **POSTRE**

*Una tarta a elegir para todos los comensales  
o  
Postres variados al centro  
(Para mesas de un máximo de 15 comensales)*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado, Tinto  
Cerveza  
Refrescos  
Agua/Café*

**PRECIO POR COMENSAL 44,50 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

- \*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*
- \*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*
- \*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.  
CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.*

**BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –**

**615 59 02 46** Solo Whatsapp

**Los Bartolos**  
Tel. 968 63 16 71 

## **MENÚ 5**

### **AL CENTRO**

*Cogollos a la Vinagreta con Nueces y daditos de Queso*  
*Foie envuelto en Frutos Secos, caramelizado y confitura de Higos*  
*Pastel de Atún fresco con fondo de salsa de Piquillos*  
*Almejas al ajillo*  
*Templada de Gambón*

### **SEGUNDO PLATO**

#### **A ELEGIR**

*Entrecot de Ternera con crema de Champiñón*  
*Lubina en su juego*

### **POSTRE**

*Una tarta a elegir para todos los comensales*  
o  
*Postres variados al centro*

*(Para mesas de un máximo de 15 comensales)*

### **BEBIDA**

*Vino: Rosado (Navarra)*  
*Tinto (Rioja)*  
*Cerveza y Refrescos*  
*Agua/Café*

**PRECIO POR COMENSAL 47,50 EUROS**

### **CONDICIONES DE MENÚS CONCERTADOS**

*\*MENÚS PARA UN MÍNIMO DE 8 COMENSALES*  
*\*SE COBRARÁN LOS COMENSALES MÍNIMOS QUE SE HAYAN RESERVADO.*  
*\*LOS ENTRANTES AL CENTRO SON 1 PLATO CADA 4 COMENSALES.*  
*CADA 2 COMENSALES SE AÑADE UN PLATO MÁS.*

**BARTOLOMÉ GARCÍA – GESTOR DE EVENTOS –**

**615 59 02 46** Solo Whatsapp

**Los Bartolos**  
Tel. 968 63 16 71 

## **TARTAS POR RACIÓN**

### **INCLUIDAS EN LOS MENÚS**

*Tarta de Merengue*  
*Tarta de nata y chocolate*  
*Tarta de nata y trufa*  
*Tarta de oreo*  
*Tarta sacher*  
*Tarta ópera*  
*Tarta hojarasca*  
*Tarta de la abuela*  
*Tarta del abuelo*  
*Tarta de mus de chocolate*  
*Tarta de tiramisú*  
*Tarta de queso*  
*Tarta de moka*  
*Tarta de nata y moka*  
*Tarta irlandesa*  
*Tarta de mus de caramelo con profiteroles*

### **MAS 1€ POR COMENSAL**

*Tarta de nata con fresas de temporada*  
*Tarta de turrón*  
*Tarta de nata con fruta natural*  
*Tarta de yema tostada*  
*Tarta de 3 chocolates*  
*Tarta con praliné de avellana*

### **MAS 1,50€ POR COMENSAL**

*Tarta red velvet*  
*Tarta de zanahoria*  
*Tarta de Ferrero*  
*Brownie con Mus de queso y fruta natural*