

## MENÚS DE TRABAJO RESTAURANTE “EL MEDOC ALAVÉS “ HOTEL VILLA DE LAGUARDIA 2010

<p><b>PRIMEROS PLATOS</b> (elegir un plato al contratar para todos igual)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pochas a la Riojana con Chorizo</li> <li>• Patatas a la Riojana con chorizo</li> <li>• Crema de cardos y picatostes</li> <li>• Crema de verduras de temporada</li> <li>• Guisantes con jamón</li> <li>• Penne con tomate, chorizo y jamón</li> <li>• Fusili a la crema de cuatro quesos</li> <li>• Ensalada ilustrada</li> <li>• Ensalada de salmón marinado</li> <li>• Ensalada de Queso de Cabra</li> </ul>	<p><b>SEGUNDOS PLATOS</b> (elegir un plato al contratar para todos igual)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codillo de Cerdo Asado Con Chucrut y puré de Patata</li> <li>• Yemas de Huevo de Caserío con Virutas de Jamón y Setas de Temporada recubiertas de Fina Capa de Mozzarella y Patatas Paja.</li> <li>• Lomo de salmón a la plancha con guarnición</li> <li>• Confit de pato asado con salsa de frutos rojos</li> <li>• Escalope a la milanesa con patatas</li> <li>• Carrilleras estofadas</li> <li>• Rabo de buey al vino tinto de Rioja</li> <li>• Sepia a la plancha con alioli</li> </ul>
<p><b>POSTRES</b> (elegir un plato al contratar para todos igual)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Panna cota con coulis de frambuesa</li> <li>• Browni de chocolate</li> <li>• Crema tostada con helado de leche merengada</li> <li>• Frutos rojos con crema de yogurt</li> </ul>	<p><b><u>CONFECCIONE SU PROPIO MENÚ</u></b></p> <p><b>ELIGIENDO UN PRIMERO, UN SEGUNDO, Y UN POSTRE.</b></p> <p><b>BEBIDAS INCLUIDAS: minerales y vino tinto de año, café e infusiones.</b></p> <p><b>Precio neto por persona, 22,80 € (7% IVA no incluido)</b></p>

Nota: Si desean Vino Crianza, el precio por comensal se incrementa en al menos 2,85 € + 7% IVA.

Nota: Si desean Vino Reserva, el precio por comensal se incrementa en al menos 4,20 € + 7% IVA.

Nota: Si desean licores (Brandy, Pacharán y Whisky) el precio por comensal se incrementa en 3,75 €+ 7% IVA  
(Licores no envejecidos)



## MENÚS DE TRABAJO RESTAURANTE “EL MEDOC ALAVÉS “ HOTEL VILLA DE LAGUARDIA 2.010

ALTERNATIVA A	ALTERNATIVA B
<p>Arroz cremoso con hongos y setas o Fettuccini con gambas o Ensalada Cesar (Elegir un plato al contratar para todos igual) * * *</p> <p>Entrecot de ternera a la parrilla o Bacalao confitado sobre pimientos y tomate asado o Yemas de Huevo de Caserío con Virutas de Jamón y Setas de Temporada recubiertas de Fina Capa de Mozzarella y Patatas Paja * * *</p> <p>Coulant de chocolate con helado de canela * * *</p> <p>Café e infusiones Minerales y Vino Tinto de Año</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 24,90 € + 7% IVA</u></b></p>	<p>Carpaccio de buey Wagyu con lascas de parmesano, setas y trufa * * *</p> <p>Verduras de temporada salteadas con jamón ibérico * * *</p> <p>Yemas de Huevo de Caserío con Virutas de Jamón y Setas de Temporada recubiertas de Fina Capa de Mozzarella y Patatas Paja o Entrecot de ternera a la parrilla (Elegir un plato al contratar para todo igual) * * *</p> <p>Cúpula de caramelo sobre cama de natillas con frutos rojos y helado de vainilla * * *</p> <p>Café e infusiones Minerales y Vino Tinto de Año</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 29,60 € + 7% IVA</u></b></p>

Nota: Si desean Vino Crianza, el precio por comensal se incrementa en al menos 2,85 € + 7% IVA.

Nota: Si desean Vino Reserva, el precio por comensal se incrementa en al menos 4,20 € + 7% IVA.

Nota: Si desean licores (Brandy, Pacharán y Whisky) el precio por comensal se incrementa en 3,75 €+ 7% IVA (Licores no envejecidos)



## MENÚS DE TRABAJO RESTAURANTE “EL MEDOC ALAVÉS “ HOTEL VILLA DE LAGUARDIA 2.010

ALTERNATIVA C	ALTERNATIVA D
<p>Surtido de Ibéricos (al centro) ***</p> <p>Patatas a la Riojana con Chorizo o</p> <p>Pochas a la Riojana con Chorizo (elegir para todos igual) ***</p> <p>Carrilleras de Ternera al Rioja con guarnición o Entrecot a la parrilla con su setas y piquillos (elegir para todos igual) ***</p> <p>Ruleta de Postres El Medoc Alavés</p> <p>Café e Infusiones Bebidas: Minerales, Vino Tinto de Año de Rioja Alavesa</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 31,75 € + 7% IVA</u></b></p>	<p>Carpaccio de Buey Wagyu, láminas de parmesano, setas y trufa o</p> <p>Crema de Cardos con Piñones (Elegir un plato al contratar para todos igual) * * *</p> <p>Ensalada de Queso de Cabra, Piñones y Orejones a la Vinagreta de Higos o</p> <p>Arroz cremoso con Hongos y Gambas (Elegir un plato al contratar para todo igual) * * *</p> <p>Lomo de Buey Asado con Puré de Reinetas y Jugo de su Asado ****</p> <p>Ruleta de Postres “El Medoc Alavés” * * *</p> <p>Café e infusiones Bebidas: Minerales y Vino Tinto de Año</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 32,75 € + 7% IVA</u></b></p>

Nota: Si desean Vino Crianza, el precio por comensal se incrementa en al menos 2,85 € + 7% IVA.

Nota: Si desean Vino Reserva, el precio por comensal se incrementa en al menos 4,20 € + 7% IVA.

Nota: Si desean licores (Brandy, Pacharán y Whisky) el precio por comensal se incrementa en 3,75 €+ 7% IVA  
(Licores no envejecidos)



## MENÚS DE TRABAJO RESTAURANTE “EL MEDOC ALAVÉS “ HOTEL VILLA DE LAGUARDIA 2.010

ALTERNATIVA E	ALTERNATIVA F
<p>Arroz Cremoso con hongos y setas ó Las Verduras Salteadas con Jamón Ibérico (Elegir un plato al contratar para todos igual) ****</p> <p>Yemas de Huevo de Caserío con Virutas de Jamón y Setas de Temporada recubiertas de Fina Capa de Mozzarella y Patatas Paja * * *</p> <p>Lomo de Merluza Asado con refrito * * *</p> <p>Ruleta de postres "El Medoc Alavés"  * * *</p> <p>Café e infusiones Minerales y Vino Tinto de Año</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 34,80 € + 7% IVA</u></b></p>	<p>Carpaccio de Buey Wagyu, láminas de parmesano y trufa (al centro) ***</p> <p>Yemas de Huevo de Caserío con Virutas de Jamón y Setas de Temporada recubiertas de Fina Capa de Mozzarella y Patatas Paja ***</p> <p>Las Verduras salteadas con Jamón Ibérico ***</p> <p>Corderito Lechal Asado con Ensalada o Solomillo a la Parrilla con su guarnición (elegir para todos igual) ***</p> <p>Ruleta de Postres El Medoc Alavés</p> <p>Café e Infusiones Bebidas: Minerales, Vino Tinto de Año de Rioja Alavesa</p> <p><b><u>Precio neto por persona: 37,75 € + 7% IVA</u></b></p>

Nota: Si desean Vino Crianza, el precio por comensal se incrementa en al menos 2,85 € + 7% IVA.

Nota: Si desean Vino Reserva, el precio por comensal se incrementa en al menos 4,20 € + 7% IVA.

Nota: Si desean licores (Brandy, Pacharán y Whisky) el precio por comensal se incrementa en 3,75 €+ 7% IVA  
(Licores no envejecidos)

