

Menú grupos

Actualizado a día 12 de enero 2024

Los Bartolos



Hotel Restaurante

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 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 EXTRA 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 34 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 EXTRA SE AÑADE UN PLATO MÁS.**

MENÚ 2

AL CENTRO

Ensaladas 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 36.50 EUROS

CONDICIONES DE MENÚ 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 EXTRA SE AÑADE UN PLATO MÁS.**

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

615 59 02 46 Solo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante 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 40.00 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 EXTRA SE AÑADE UN PLATO MÁS.**

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

615 59 02 46 Solo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante 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 43.00 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 EXTRA SE AÑADE UN PLATO MÁS.

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

615 59 02 46 Solo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante 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 jugo

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 46.00 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 EXTRA SE AÑADE UN PLATO MÁS.**

BARTOLOMÉ GARCÍA - GESTOR DE EVENTOS -

615 59 02 46 Solo Whatsapp

Los Bartolos


Hotel Restaurante Tel. 968 63 16 71

TARTAS POR RACIÓN

INCLUIDAS EN LOS MENUS

Tarta de Merengue
Tarta de nata y chocolate
Tarta de nata y trufa
Tarta de oreo
Tarta sacher
Tarta opera
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 1.5€ POR COMENSAL

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