



MENÚ GRUPOS LATROUPE LA GRANJA



MENÚ DE GRUPOS

COMIDA Y CENA

LUNES A JUEVES 16,50€

FIN DE SEMANA 20€

Incluye primero, segundo, postre, pan y agua mineral

PRIMEROS

- Salmorejo de temporada con croutons y huevo rallado
- Crema de calabaza, zanahoria y jengibre
- Ensaladilla de rulo de cabra desmigado con nueces, tomate y vinagreta de miel y mostaza
- Pisto de verdura a la bilbaína (huevo revuelto)
- Croquetas de jamón ibérico (4 ud)
- Gyozas de pollo fritas con salsas orientales (3 ud)
- Pennes rigatis con salsa boloñesa
- Quesadilla de mix de quesos fundidos

SEGUNDOS

- Lasaña boloñesa.
- Wrap vegetal con lechuga, tomate, calabacín, pimientos del piquillo, queso de cabra, cebolla pochada y mayonesa especiada.
- Wrap de pollo crujiente con queso, cebolla pochada, cebolla crujiente, lechuga, tomate y salsa rosa.
- Katsu curry de pollo crujiente sobre arroz jazmín.
- Fideos soba con verduras salteados con salsa yakisoba.
- Pollo braseado en su jugo con patata rota y alioli especiado.
- Muslo de pollo a la barbacoa con patata asada.
- Cheese burger de queso con patatas.
- Tataki de atún sobre ensalada de aguacate y tomates cherry aliñados con salsa sweet teriyaki

POSTRE

- Medio gofre con nata y dulce de leche
- Macedonia de frutas
- Donuts con chocolate líquido y nata
- Profiteroles con nata y chocolate líquido



PARA LLEVAR

COMIDA

MENÚ PICNIC 12,00€

- Zumo
- Botella de agua
- Pieza de fruta
- Mini Kitkat
- 1 sandwich (escoger entre estas opciones):
 - sandwich vegetal con lechuga, tomate, bonito, queso, huevo cocido y mayonesa
 - sandwich mixto
 - sandwich de bacon con huevo frito y queso
 - sandwich club con queso, pollo, lechuga, tomate y mayonesa

DESAYUNO PARA LLEVAR 8€

- Zumo naranja o manzana
- Batido de chocolate /bebida caliente
- Bocadillo de jamón y queso
- 2 piezas de bolleria
- 1 pieza de fruta
- 1 agua



TÉRMINOS Y CONDICIONES

RESERVAS Y CONFIRMACIONES:

- El horario de la cena se debe confirmar primero con el hostel.
- Todos los comensales tomaran el mismo menú elegido previamente (salvo casos excepcionales de alergias o intolerancias)
- Todas las reservas para menús de grupos deben realizarse con al menos 15 días de anticipación
- Las reservas están sujetas a disponibilidad y pueden estar limitadas durante períodos de alta demanda.

TAMAÑO DEL GRUPO:

- Los menús de grupo están diseñados para grupos de al menos 13 personas y pueden estar sujetos a un tamaño máximo según la capacidad del restaurante.
- Cualquier cambio en el tamaño del grupo debe comunicarse con al menos 15 días de antelación.

SELECCIÓN DEL MENÚ:

- Todo el grupo debe seleccionar el mismo menú por día.
- Se pueden realizar adaptaciones por restricciones dietéticas, alergias y/o intolerancias.
- Opciones vegetarianas, veganas, sin gluten u otras pueden considerarse bajo petición.
- Esta información debe confirmarse hasta 72 horas antes de la llegada del grupo. Después de esa fecha, el restaurante no podrá adaptar los menús.

PAGOS Y MODIFICACIONES:

- El pago de los menús debe realizarse al menos 15 días antes de la llegada del grupo mediante transferencia bancaria.
- Las modificaciones de la reserva, como cambios en el tamaño del grupo o ajustes en el menú, pueden realizarse hasta 15 días antes de la llegada del grupo.

DISPOSICIONES GENERALES:

- El restaurante se reserva el derecho de realizar cambios en los menús, precios y políticas según sea necesario, los cuales serán comunicados con la mayor antelación posible.
- El restaurante podrá reubicar a un grupo en otra sala según la disponibilidad y la capacidad de aforo en las fechas solicitadas.