

MENUS DE GRUPOS

*DEGUSTACIÓN "TAPAS Y PINTXOS" 12 €

- VARIADO DE TAPAS (3 tapas por persona, elaboradas de forma artesanal, con diferentes exquisiteces de nuestra tierra)
- ENSALADA DEL MEDITERRÁNEO (hecha con productos frescos de la tierra)
- POSTRE: ESPECIAL TUTTI FRUTTI (ensalada de frutas de temporada con helado de vainilla)

INCLUYE: UNA CONSUMICION DE AGUA, REFRESCOS, VINOS DE LA CASA Y CERVEZA

(MENÚ LIGERO NO APTO PARA PERSONAS DE GRAN APETITO. SE SIRVE AL CENTRO PARA CADA 4 COMENSALES)

(EJEMPLO DE TAPAS DETRÁS)

MENU "PICA-PICA" 18 €

- ALIOLI, TOMATE Y ALMOGROTE
- PAPAS ARRUGÁS CON MOJO PICÓN
- SURTIDO IBÉRICO
- BROCHETA DE PULPO
- TABLA DE QUESOS
- FRITURA DE VERDURA CON SALSA ROMESCO
- BOCADITOS DE BACALAO CON AJOARRIERO
- TACOS DE SOLOMILLO DE CERDO AL AJO CABAÑIL
- POSTRE: CAPRICHIO DULCE (A elegir entre Tarta de manzana o Tarta de tres chocolates)

INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, VINOS DE LA CASA, SANGRÍA, JARRA DE CERVEZA, PAN Y CAFÉ

(ESTE MENÚ SE SIRVE AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS. EXCEPTO EL POSTRE QUE ES INDIVIDUAL)

MENU 3 22 €

APERITIVOS

- TOMATE, ALIOLI Y ALMOGROTE
- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO
- QUESO ASADO A LOS DOS MOJOS
- PIMIENTOS RELLENOS DE HORTALIZAS Y GAMBAS
- ENSALADA "QUE...SERA" (lechuga variada, rúcula, tacos de quesos: camembert, gouda y de cabra, pera, picatostes, dátiles y vinagreta de nueces)

PLATO PRINCIPAL

- CARRILLERA DE TERNERA EN SALSA O BACALAO A LA MUSELINA DE AJO

POSTRE

- TIRAMISÚ

INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, VINOS DE LA CASA, SANGRÍA, JARRA DE CERVEZA, PAN Y CAFÉ

MENU 4 28 €

APERITIVOS

- TOMATE, ALIOLI Y ALMOGROTE
- CHORICITOS A LA SIDRA
- ENTRETENIMIENTOS DE QUESO VIEJO CON MEMBRILLO
- CARPACCIO DE BUEY CON PARMESANO Y PESTO
- ENSALADA "FETA" (brotes verdes, tomatitos cherry, queso feta, picatostes, pimiento rojo, pasas y atún)

PLATO PRINCIPAL

- ABANICO DE PRESA IBÉRICA CON SALSA DE BOLETUS O EMPERADOR CON SALSA VERDE

POSTRE

- COULANT CON MANTECADO

INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, VINOS DE LA CASA, SANGRÍA, JARRA DE CERVEZA, PAN Y CAFÉ

MENU 5 33 €

APERITIVOS

- TOMATE, ALIOLI Y ALMOGROTE
- PAPAS ARRUGÁS CON MOJO PICÓN
- CRUJIENTE DE QUESO Y DÁTIL CON MERMELADA DE TOMATE
- SURTIDO DE IBÉRICOS CON JAMÓN
- QUESO ASADO A LOS DOS MOJOS
- ENSALADA "DAMAJUANA" (escarola, pimiento rojo asado, caballa en escabeche y huevo rallado)

PLATO PRINCIPAL

- SOLOMILLO DE BUEY CON GUARNICIÓN O ZARZUELA DE PESCADO

POSTRE

- TARTA SACHER

INCLUYE: AGUA, REFRESCOS, VINOS DE LA CASA, SANGRÍA, JARRA DE CERVEZA, PAN Y CAFÉ

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- PARA UN MÍNIMO DE 8 PERSONAS.
- PRECIOS CON IVA INCLUIDO.
- LAS RESERVAS DEBEN HACERSE CON UN MÍNIMO DE 48 HORAS DE ANTELACIÓN, PRECISANDO EL NÚMERO DE COMENSALES.
- LA BEBIDA INCLUIDA ES LA QUE SE SIRVE DURANTE LA COMIDA. LAS SERVIDAS ANTES O DESPUÉS, ASÍ COMO LOS LICORES O COPAS DE ALCOHOL, NO QUEDAN INCLUIDOS.
- LOS VINOS DE LA CASA SON: TINTO D.O. RIOJA / BLANCO D.O. RUEDA / ROSADO D.O. NAVARRA.
- ESTOS MENÚS NO ESTÁN DISPONIBLES PARA EVENTOS ESPECIALES (bautizos, comuniones, celebraciones asociativas, etc. CONSULTAR CON EL RESTAURANTE)
- PARA CUALQUIER DUDA O ACLARACIÓN, CONSULTAR CON EL RESTAURANTE.
- ESTOS MENÚS DE GRUPO ESTARÁN VIGENTES HASTA FINALES DE 2012.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

96 628 80 28

Damajuana
restaurantes