

MENÚS DE GRUPOS

ASADOR GUETARIA



976 215 316

eva.guetaria@gmail.com



asadorguetariazgz.com



Madre Vedruna 10
50008 Zaragoza

Los *Menús de Grupos* están disponibles para grupos a partir de 16 comensales y solo se preparan previo encargo. Si desea personalizar su menú puede ponerse en contacto con nosotros a través del correo eva.guetaria@gmail.com

MENÚ 1

CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Ensaladilla Rusa con Langostinos, Bonito y Pintxo Donostiarra

Croquetas Cremosas de Pollo y Cabrales

Canelones Rellenos de Longaniza Gratinados con Bechamel

Trufada y Queso Parmesano

SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

Codillo Asado a Baja Temperatura con Salsa de Vermout y
Zanahorias Baby

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón y Queso Manchego

Lomo de Dorada con Patatas Panaderas y Verduritas Confitadas

(Los segundos platos se elegirán con anterioridad al día de la reserva)

POSTRE

Tarta de Queso Idiazabal con Cremoso de Chocolate
Blanco y Liofilizado de Frutos Rojos

BODEGA

(a compartir entre 4 comensales)

1 botella de Care (Tinto, Rosado o Blanco) y 1 botella de Solans
de Cabras de 1.5l

CAFÉ

39€ POR COMENSAL

MENÚ 2

CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Ensalada de Tomate Rosa, Aguacate y Burrata con Anchoas y Vinagreta Balsámica

Croquetas Cremosas de Gallina Trufada

Migas de Pastor con Longaniza, Huevo y Uva

SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

Costilla de Cerdo Asada a Baja Temperatura con Cebolla Caramelizada y Patatas Panaderas

Cachopo de Ternera Relleno de Sobrasada y Queso Brie

Medallones de Bonito Escabechado con Pimentón y Cachelos Tradicionales

(Los segundos platos se elegirán con anterioridad al día de la reserva)

POSTRE

Crep Relleno de Nutella con Dulce de Leche

BODEGA

(a compartir entre 4 comensales)

1 botella de Care (Tinto, Rosado o Blanco) y 1 botella de Solans de Cabras de 1.5l

CAFÉ

40€ POR COMENSAL

MENÚ 3

CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Huevos de Corral Rellenos de Txangurro con Mahonesa de
Mejillones Escabechados

Tostas de Sobrasada y Queso Brie con Confitura de Tomate

Calamares a la Andaluza con Pimientos del Padrón

Croquetas Cremosas de Jamón

SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

Carrillera Asada a Baja Temperatura en Salsa de Vino Tinto con
Patatas Paja

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón, Queso de Rulo y Cebolla
Caramelizada

Ventresca de Atún a la Plancha con Verduritas Confitadas y
majadito de ajo y Perejil

(Los segundos platos se elegirán con anterioridad al día de la reserva)

POSTRE

Torrija de Pan Brioche Caramelizada

BODEGA

(a compartir entre 4 comensales)

1 botella de Care (Tinto, Rosado o Blanco) y 1 botella de Solans
de Cabras de 1.5l

CAFÉ

40€ POR COMENSAL

MENÚ 4

CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Ensalada de Tomate Rosa, Cebolla Dulce, Bonito, Anchoas y Aceitunas Negras

Arroz del Señorito con Mejillones, Gambas y Ali Oli Casero

Gastrotapas (Bombón de Manzana y Morcilla, Caramelo de Txangurro y Gulas, Saquito de Brandada de Bacalao y Confitura de Tomate, Croqueta Cremosa de Merluza y Gambas)

SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

½ Paletilla de Ternasco Asada a Baja Temperatura con Patatas Panaderas

Cachopo de Ternera Relleno de jamón, Queso de Rulo y Cebolla Caramelizada

Entrecote de Vacuno Mayor de la Finca a la Plancha con Patatas Paja y Padrones

Lenguado al Horno con Verduritas Confitadas

(Los segundos platos se elegirán con anterioridad al día de la reserva)

POSTRE

Panchineta Rellena de Crema con Chocolate Fundido

BODEGA

(a compartir entre 4 comensales)

1 botella de Care (Tinto, Rosado o Blanco) y 1 botella de Solans de Cabras de 1.5l

CAFÉ

45€ POR COMENSAL



BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

Caña 2.70€

Refresco 2.80€

Gaseosa 1L 3.80€

Botella de Vino Extra 10€

Botella de Agua Extra 1.5L 4.20€

Chupitos sin Hielo 2.50€

Combinados 6.50€

Licores con Hielo 5.50€



Si desea personalizar su
menú puede ponerse en
contacto con nosotros a
través del correo
eva.guetaria@gmail.com