

# MENÚS DE GRUPOS

ASADOR GUETARIA



976 215 316

[eva.guetaria@gmail.com](mailto:eva.guetaria@gmail.com)



[asadorguetariazgz.com](http://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](mailto:eva.guetaria@gmail.com)

# MENÚ 1

## CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Ensaladilla Rusa con Langostinos, Ventresca de Atún y Piparras

Croquetas de Jamón

Huevos Rotos con Chistorra de Arbizu

## SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

Merluza Rellena de Txangurro con Salsa de Puerros y Espaguetis de Calabacín

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón y Queso Pazo do Queixo con Salsa Tres Quesos y Cebolla Crujiente

Carrillera Asada a Baja Temperatura con Salsa de Ciruelas y Fetuccini

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

## POSTRE

Panchineta Rellena de Crema con Chocolate Caliente

## 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

**41€ POR COMENSAL**

# MENÚ 2

## CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

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

Jamón Ibérico de Cebo de Campo y Chapatinas con Tomate y AOVE

Chipirón de Anzuelo a la Andaluza con Pimientos del Padrón

## 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

Dorada al Horno con Patatas Panaderas y Verduritas Confitadas

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

## POSTRE

Tarta de Queso con Cremoso de Chocolate Blanco y Helado de Queso Idiazabal

## 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

**46€ POR COMENSAL**

# MENÚ 3

## CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Yemas de Espárragos con Anchoas, Mahonesa de Aceituna Verde,  
Piquillo de Cristal Caramelizado y Ventresca de Atún

Canelón Relleno de Longaniza con Bechamel Trufada y Queso  
Parmesano

Croquetas de Pollo y Cabrales

## SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

½ Paletilla de Ternasco Asada a Baja Temperatura con Patatas  
Panaderas

Cachopo de Ternera Relleno de Jamón de Bodega y Queso de  
Tetilla

Tacos de Bacalao con Pimiento y Cebollita

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

## POSTRE

Torrija de Pan Brioche Caramelizada con Crema y  
Helado de Leche Merengada

## 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**

# MENÚ 4

## CENTROS

(a compartir entre 4 comensales)

Ensalada de Brotes Tiernos con Yemas de Espárragos, Bonito, Cebolla Dulce, Tomate Rosa y Vinagre Balsámico

Aros de Calamar a la Andaluza con Padrones

Huevos Rotos con Jamón Ibérico

## SEGUNDO PLATO

(individual y a elegir)

Codillo Asado a Baja Temperatura con Salsa de Pedro Ximénez

Ventresca de Atún a la Plancha con Verduritas y Majadito de Ajo y Perejil

Entrecote de Vacuno Mayor de la Finca a la Plancha con Patatas Fritas Naturales

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

## POSTRE

Tiramisú al Toque de Baileys

## 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

**42€ POR COMENSAL**



## BEBIDAS NO INCLUIDAS EN EL MENÚ

Caña 3€

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](mailto:eva.guetaria@gmail.com)