

# MENÚS DE GRUPO

Mínimo 8 personas

Menú tipo. Si desea algún cambio o menú personalizado contáctenos en [valladolid@grupomoga.com](mailto:valladolid@grupomoga.com) y 983 30 36 99 (ext.2)

## MENÚ A

### entrantes a compartir

(Un plato para cada cuatro personas)

Croquetas cremosas de jamón ibérico de Guijuelo y de sepia en su tinta  
Ensaladilla rusa casera gourmet  
Oreja a la gallega

### plato principal (a elegir)

Cachopito de ternera relleno de cecina queso de cabra y cebolla confitada con patatas fritas

Falso risotto (pasta con forma de arroz) de rabo de ternera con queso parmesano y su galleta

Wok de noddles udon con pollo, gambas y verduras con salsa yakisoba

### postre

"Tarro de la abuela"

Bizcocho capuchino, helado de vainilla, espuma de crema quemada, almendra garrapiñada y toffee de café

### bebida

Cerveza Mahou  
Tinto de Valladolid  
Verdejo de Rueda  
Agua mineral  
Café Illy o infusión

Pan de Valladolid

PRECIO (IVA INCLUIDO):

**27€/PERSONA**

## MENÚ B

### entrantes a compartir

(Un plato para cada cuatro personas)

Cecina de alta calidad "La Finca"  
Ensalada de quinoa con verduras tartar de tomate y ventresca de bonito del norte  
Rabas de auténtico calamar de Santander con alioli  
Gambas cristal fritas con huevos rotos y pisto de verduras

### plato principal (a elegir)

Paella de sepia, setas y verduras

Lomo de Mero en salsa de puerros con pastel de patata

Entrecot de ternera con salsa de pimienta negra con patatas fritas

### postre

"Tarta de queso"

La mejor tarta de queso cremosa de Valladolid

### bebida

Cerveza Mahou  
Tinto de Valladolid  
Verdejo de Rueda  
Agua mineral  
Café Illy o infusión

Pan de Valladolid

PRECIO (IVA INCLUIDO):

**32€/PERSONA**

## MENÚ C

### entrantes a compartir

(Un plato para cada cuatro personas)

Japo-taco: pasta philo, atún rojo Balfegó y guacamole casero (individual)

Sardinas marinadas en plancton sobre tomate gourmet y mahonesa de plancton

Ensalada de burrata, tomate y pesto genovese con piñones

Pulpo de ría a feira con cachelos

### plato principal (a elegir)

Merluza en salsa verde con gamba y patata panadera

Solomillo de vacuno mayor (Frisona española) con patatas fritas y pimientos

Arroz meloso de carabineros

### postre

"La merienda de los 80"

Crujiente de chocolate relleno de mousse de leche de tofe con base de frutos secos y chocolate acompañado de helado

### bebida

Cerveza Mahou  
Tinto de Valladolid  
Verdejo de Rueda  
Agua mineral  
Café Illy o infusión

Pan de Valladolid

PRECIO (IVA INCLUIDO):

**35€/PERSONA**

Pincho ganador del Concurso Provincial de Pinchos 2018

• GASTROBAR •  
**SABORES**

**INCLUYE UNA COPA (NO PREMIUM) AL MEJOR PRECIO: +5€**  
**MEJORA BODEGA: +2€:** Cuatro Rayas verdejo o Yllera 9 meses  
**MEJORA BODEGA PREMIUM: +3€:** José Pariente verdejo o Prado Rey crianza

\*Posibilidad de hacer un menú especial para personas que tengan alguna alergia o intolerancia alimenticia