

· GASTROBAR ·

SABORES

MENÚS GRUPO

MENÚ SABORES 37€

A COMPARTIR (RACIÓN PARA 4 PERSONAS)

PATATAS BRAVAS MOGA
(FINALISTAS UNA DE BRAVAS 2023)

ENSALADA CÉSAR CON POLLO Y SU SALSAS

PIMIENTOS RELLENOS DE VERDURAS
CON SALSAS DE PUERROS

HUEVOS ROTOS MEXICANOS
(CON SALSAS MEXICANA, COCHINITA,
SALSAS DE QUESO Y JALAPEÑOS)

PRINCIPAL* (A ELEGIR)

CANELONES DE POLLO DE CORRAL GUIASDO CON
BECHAMEL DE QUESO Y CEBOLLA CRUJIENTE

CREPE DE MERLUZA Y LANGOSTINOS
DE MEDINA CON SALSAS DE MARISCO

PAELLA DE VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE

BAVAROISE DE CREMA DE VAINILLA Y CHOCOLATE

MENÚ DEL MUNDO 39€

A COMPARTIR (RACIÓN PARA 4 PERSONAS)

CHINA

ROLLITO DE VERDURAS CON SALSAS YAKINIKU

MÉXICO

NACHOS MEXICANOS
CON GUACAMOLE CASERO

HAWAII

POKE DE QUINOA Y SALMÓN CON KIMCHY

ITALIA

FUSILONE CON SALSAS FRUTO DI MARE

JAPÓN

VENTRESA DE BONITO CON SALSAS
TERIYAKI, VERDURAS Y MAYO SOJA

TEX MEX

COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON
SALSAS HOISIN, TACOS, LECHUGA Y PICO DE GALLO

POSTRE

ESPAÑA

LA MEJOR TARTA DE QUESO CREMOSA

MENÚ CLÁSICO 43€

A COMPARTIR (RACIÓN PARA 4 PERSONAS)

CROQUETA DE JAMÓN Y SEPIA

ENSALADILLA GOURMET CON TARTAR
DE PULPO, MAYO KIMCHY Y PIPARRAS

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR

HUEVOS ROTOS CON GAMBONES
CON SALSAS DE SUS PROPIAS CABEZAS

PRINCIPAL* (A ELEGIR)

ENTRECOT SIMENTAL A LA PLANCHA CON PATATAS Y PIQUILLO

LENGUADO CON MEUNIÈRE DE ENCURTIDOS
Y PATATA PANADERA

ARROZ MELOSO DE GAMBA ROJA

POSTRE

TOCINILLO DE FRUTA DE LA PASIÓN CON SALSAS DE MANGO

BEBIDA INCLUIDA Ribera joven, Verdejo, cerveza Mahou o agua mineral. Las bebidas incluidas son las que se toman en el evento. Si se toma una bebida antes o después de lo reservado, se cobran a parte.

AÑADE UNA COPA (no premium) por 6€

COPA BRINDIS +2€ un espumoso frizzante CyL

MEJORA VINOS +3€ Capitán Disfrutón Verdejo Premium o La Mosca detrás de la Oreja (Ribera 10 meses).

Café incluido

MENÚ NO DISPONIBLE LOS DÍAS 25 DE DICIEMBRE, 1 Y 6 DE ENERO DE 2024.

SUPLEMENTO DE TERRAZA 5%

MENÚS PARA UN MÍNIMO DE **8 PERSONAS**, RESERVA PREVIA CON UN MÍNIMO DE **48H**

LAS CENAS DE NAVIDAD DEL 15,16 Y 22 DE DICIEMBRE DE 2023, EL MENU LLEVA UN INCREMENTO DE 6€ E INCLUYE UNA COPA O CÓCTEL SIN ALCOHOL

***PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN** mínimo 48 horas antes de la reserva se debe confirmar el plato principal.

SI DESEA ALGÚN CAMBIO O MENÚ PERSONALIZADO, CONTÁCTENOS
valladolid@grupomoga.com, rioluz.es / 983 30 36 99 (ext.2)

 [gastrobarsabores](https://www.instagram.com/gastrobarsabores)

· GASTROBAR ·
SABORES
GROUP MENUS

SABORES MENU 37€

TO SHARE (PORTION FOR 4 PEOPLE)

"BRAVAS MOGA" SPICY FRIES
(UNA DE BRAVAS 2023 FINALISTS)

CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND DRESSING

PEPPERS STUFFED WITH
VEGETABLES WITH LEEK SAUCE

MEXICAN BROKEN EGGS
(WITH MEXICAN SAUCE, COCHINITA,
CHEESE AND JALAPEÑO SAUCE)

MAIN COURSE* (TO CHOOSE)

STEWED FREE-FRAME CHICKEN CANNELLONI WITH
CHEESE AND CRISPY ONION BECHAMEL

HAKE AND PRAWN CREPE FROM
MEDINA WITH SEAFOOD SAUCE

SEASONAL VEGETABLE PAELLA

DESSERT

VANILLA AND CHOCOLATE CREAM BAVAROISE

WORLD MENU 39€

TO SHARE (PORTION FOR 4 PEOPLE)

CHINA

VEGETABLE ROLL WITH YAKINIKU SAUCE

MEXICO

MEXICAN NACHOS
WITH HOMEMADE GUACAMOLE

HAWAII

QUINOA AND SALMON POKE WITH KIMCHY

ITALY

FUSILONE WITH MARE FRUIT SAUCE

JAPAN

TUNA BELLY WITH TERIYAKI SAUCE,
VEGETABLES AND SOY MAYONNAISE

TEX MEX

LOW-TEMPERATURE BEEF RIB WITH HOISIN SAUCE,
TACOS, LETTUCE AND PICO DE GALLO

DESSERT

SPAIN

THE BEST CREAMY CHEESE CAKE

CLASSIC MENU 43€

TO SHARE (PORTION FOR 4 PEOPLE)

HAM AND SEPIA CROQUETTE

GOURMET SALAD WITH OCTOPUS TARTARE,
MAYONNAISE KIMCHY AND PIPARRAS

STEAMED ROCK MUSSELS

SCRAMBLED EGGS WITH PRAWNS
WITH SAUCE FROM THEIR OWN HEADS

MAIN COURSE* (TO CHOOSE)

GRILLED SIMENTAL ENTRECÔTE WITH FRIES AND PIQUILLO

SOLE WITH PICKLED MEUNIÈRE
AND BAKED POTATO

CREAMY RED PRAWN RICE

DESSERT

"TOCINILLO" PASSION FRUIT WITH MANGO SAUCE

DRINK INCLUDED Ribera Joven, Verdejo, Mahou beer or mineral water. The drinks included are those taken at the event. If a drink is taken before or after the booked, they are charged separately.

ADD A DRINK (non-premium) for 6€

TOAST CUP +2€ Castile and Leon frizzante sparkling wine

WINE UPGRADE +3€ Captain Disfrutón Verdejo Premium or La Mosca detrás de la Oreja (Ribera 10 months).

Coffee included

MENU NOT AVAILABLE ON DECEMBER 25, JANUARY 1 AND 6, 2024

TERRACE SUPPLEMENT 5%.

MENUS FOR A MINIMUM OF **8 PEOPLE**, PRE-RESERVATION WITH A MINIMUM OF **48 HOURS**

THE CHRISTMAS DINNERS ON DECEMBER 15, 16 AND 22, 2023, THE MENU HAS
A INCREASE OF €6 AND INCLUDES A DRINK OR NON-ALCOHOL COCKTAIL

***MAIN TO CHOOSE IN ADVANCE** at least 48 hours before the reservation, the main dish must be confirmed.

IF YOU WANT ANY CHANGE OR CUSTOM MENU, CONTACT US
valladolid@grupomoga.com, rioluz.es / 983 30 36 99 (ext.2)