

Restaurante Eustaquio Blanco
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001
Tlfs: 927 23 95 20- 927 23 85 55
Mail: { HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es" } { HYPERLINK
"http://www.restauranteeustaquio.es" }

MENÚ DE GRUPOS 2019

MENÚ Nº1

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Ensalada mezclum con pollo en escabeche, nueces y manzana
Croquetas Eustaquio

PRIMER PLATO

Salmorejo con bouquet de langostinos y piña

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Solomillo de cerdo con salsa de oporto y patata panadera al tomillo
Merluza rellena de setas y gambas

POSTRE

Tarta de queso con helado de toffe y matiz de melocotón

BODEGA Vino Ribera del Guadiana y agua

Café o infusión – Licorcito o copa de cava

PRECIO 32,00 €

MENÚ Nº2

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Cremosito del Zújar
Carpaccio de atún con vinagreta de alcaparras, pepinillo y helado de pepino

PRIMER PLATO

Arroz caldoso de marisco

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Lomo de lubina sobre ajoblanco con verduritas salteadas
Solomillo de cerdo albardado a las hierbas aromáticas

POSTRE

Nuestro cremoso tiramisú con praliné de avellanas

BODEGA Vino Ribera del Guadiana y agua

Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO 35,00 €

Restaurante Eustaquio Blanco
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001
Tifs: 927 23 95 20- 927 23 85 55

Mail: { HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es" } { HYPERLINK
"http://www.restauranteeustaquio.es" }

MENÚS DE GRUPOS 2019

MENÚ Nº 3

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Selección de ibéricos
Ensalada de langostinos, naranja, palmitos y aceitunas con salsa rosa
Croquetas Eustaquio

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Lomo de lubina sobre tallarines de calamares y salsa americana
Pluma ibérica a la plancha con salsa de cebolla caramelizada y perlas de higo

POSTRE:

Semifrío de lima con sorbete de mango y gelatina de coco

BODEGA: Vino Ribera del Guadiana y agua

Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO: 36,00 €

MENÚ Nº 4

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Selección de quesos
Ensalada de perdiz en escabeche

PRIMER PLATO

Bacalao con salmorejo y langostinos

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica a la plancha con verduras salteadas y mojo de Miajadas

POSTRE: Sopa de chocolate blanco con bizcochito y sorbete de frambuesa

BODEGA: Vino Ribera del Duero y agua

Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO: 37,00 €

Restaurante Eustaquio Blanco
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001
Tlfs: 927 23 95 20- 927 23 85 55
Mail: { [HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es"](mailto:info@restauranteeustaquio.es) } { [HYPERLINK "http://www.restauranteeustaquio.es"](http://www.restauranteeustaquio.es) }

MENÚ DE GRUPOS 2019

MENÚ Nº 5

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Carpaccio de ternera con virutas de foie y helado de boletus
Croquetas de rabo de toro

PRIMER PLATO

Timbal templado de pulpo, chipirones y langostinos sobre patata y emulsión verata

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Presa ibérica a la plancha con emulsión de especias, verduritas y patatas
Merluza con gratinado de ajos negros sobre lombarda encurtida

POSTRE

Bizcocho templado de chocolate y cerveza negra con crema inglesa y helado

BODEGA: Vino Ribera del Guadiana y agua
Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO: 38,00 €

MENÚ Nº 6

ENTRADAS

Aperitivo de paté de caza con compota de frutas y sus tostitas
Jamón ibérico
Ensalada de pulpo, langostinos, esferas de patata con su vinagreta y matiz de lima
Boletus Edulis salteados

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Entrecot de ternera a la plancha con verduritas y patata panadera (se sirven al punto)
Bacalao con gratinado de ajos negros

POSTRE: Locura de chocolates

BODEGA: Vino Ribera del Duero y agua
Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO: 40,00 €

Restaurante Eustaquio Blanco
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001
Tlfs: 927 23 95 20- 927 23 85 55
Mail: { [HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es"](mailto:info@restauranteeustaquio.es) }
www.restauranteeustaquio.es

MENÚ PARA CELIACOS E INTOLERANTES A LA LACTOSA

DEGUSTACIONES INDIVIDUALES

Aperitivo de brochetas de langostinos con piña y salsa rosa
Jamón con esferas de melón
Croquetas de calabaza y puerros
Merluza con verduritas y ali-oli
Solomillo de cerdo con salsa de oporto

POSTRE: Tarta de almendras con crema de vainilla y frutos rojos

BODEGA: Vino Ribera del Guadiana y agua
Café o infusión - Licorcito o copa de cava

PRECIO: 35,00 €

MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Croquetas y embutidos ibéricos

SEGUNDO PLATO A ELEGIR ENTRE

Merluza a la romana con patatas fritas
Churritos de pollo con patatas fritas
Pasta con tomate y carne

POSTRE: Helado

BEBIDAS: Agua y refrescos

PRECIO: 20,00 €

NOTA: PRECIO DE MENÚ SIN PRIMER PLATO (NIÑOS MÁS PEQUEÑOS) QUEDANDO PLATO ÚNICO, POSTRE Y BEBIDA (16.00 €)

Restaurante Eustaquio Blanco
Avd. Ruta de la Plata Nº 2 Cáceres, 10.001
Tifs: 927 23 95 20- 927 23 85 55
Mail: { HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es" } { HYPERLINK
"http://www.restauranteeustaquio.es" }

OBSERVACIONES A TENER EN CUENTA

**POR FAVOR, ANTES DE LA CONCERTACIÓN DE UN MENÚ,
LES ROGAMOS LEAN LAS SIGUIENTES OBSERVACIONES CON ATENCIÓN**

- Los precios de los menús llevan incluido el 10% de IVA
- Todos los menús son susceptibles de cambios. Las modificaciones que deseen realizar les serán presupuestadas sin ningún compromiso.
- Para facilitarnos la labor y ofrecerles un mejor servicio, les agradeceríamos que unos días antes de la celebración de la comida/cena nos informaran de la cantidad de cada uno de los segundos platos que van a tomar.
- El restaurante se reserva el derecho a cobrar la mitad de los cubiertos fallidos (cuando supongan más de 5 personas fallidas) que hayan sido concertados si no nos informan de las ausencias, al menos, con un día de antelación.
- Las entradas de los menús van en centro de mesa y se servirá una ración por cada 4 comensales.
- En caso de desear un vino distinto a los que ofrece el restaurante, le daremos presupuesto sin ningún compromiso.
- Todas las personas del mismo grupo que reserva deberán elegir un único menú para todos. Es importante que nos informen de las personas celíacas, vegetarianas/veganos, alérgicas o diabéticas que hubiera.
- Para cualquier duda y concertación de menús consulten en los teléfonos **927 23 95 20 / 927 23 85 55** o a través de nuestro correo electrónico { **HYPERLINK "mailto:info@restauranteeustaquio.es"** }, preguntando por Nerea Blanco o Isabel Muñoz.

Nombre de archivo: MENUS DE GRUPOS 2019.doc
Carpeta: /Users/danielcastanera/Downloads
Plantilla: /Users/danielcastanera/Library/Group
Containers/UBF8T346G9.Office/User Content.localized/Templates.localized/Normal.dotm
Título: PROPUESTAS DE MENÚS DE GRUPOS
Asunto:
Autor: usuario
Palabras clave:
Comentarios:
Fecha de creación: 8/4/19 17:23:00
Cambio número: 3
Guardado el: 8/4/19 17:24:00
Guardado por: usuario
Tiempo de edición: 2 minutos
Impreso el: 8/5/19 18:09:00
Ultima impresión completa
Número de páginas: 6
Número de palabras: 1.096 (aprox.)
Número de caracteres:6.028 (aprox.)