



Los eventos son una de las especialidades de Grupo Lino.
Su experiencia, sus profesionales y sus instalaciones son garantía de éxito.

Disponemos de varios emplazamientos: Restaurante la Duquesa, Casino Principal
y Finca Club de Campo, donde celebrar tu evento según tus necesidades
y el ambiente que queráis.

Te ofrecemos un trato personalizado.
Confíanos tu idea, nosotros le daremos forma y la haremos realidad.

Estos menús son sólo una sugerencia, que puedes modificar a tu gusto, estaremos encantados
de hacerte un presupuesto a medida.





MENÚ 1

Entrantes a compartir:

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada

Huevos rotos con daditos salteados de jamón ibérico

Risotto de setas shiitake con daditos de presa y ligazón de queso manchego

Coca hojaldrada de ibérico con alioli ligero

Bacalao en tempura con muselina de pimiento del piquillo

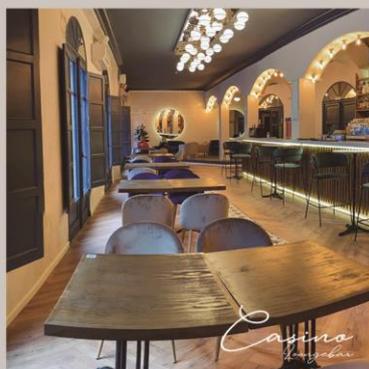
Bocadito de solomillo ibérico con salsa de vino dulce y patata escabechada

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O. Rueda

Agua, Pan y Café

P.V.P: 32,00€





MENÚ 2

Picoteo para compartir

Entrantes a compartir:

Chiquito de crema fría o caliente de tomate y atún

Hojas de cogollos con ventresca y asadillo

Combinado de ibéricos con queso y pan tostado con tomate rayado

Setas guisadas con huevo a baja temperatura y almendras tostadas

Croquetas de jamón ibérico sobre tomate especiado

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa de marisco

Miniburguer de ternera con queso cheddar y salsa gaucha

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 33,00€



MENÚ 3

Crema de calabaza con jamón ibérico y aceite de albahaca
Ensalada de pavo en escabeche y bastoncillos de cítricos
Coca hojaldrada de atún y pimiento asado con tapenade de aceituna negra

Lomo de dorada a la parrilla con verduras asadas sobre crema de gamba roja
Arroz cremoso de sepia y chipirón con crujiente de verduras
Lomo de bacalao en falso pilpil sobre risotto de verduras

Carrillada de ibérico añejo guisada al ron sobre patata panadera
Solomillo de ibérico al horno con salsa de setas y foie con patata asada
Taco de costillas con barbacoa de miel

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 33,00€

*3 platos individuales por persona.
Elegir un entrante, un segundo y una carne para todo el grupo*





MENÚ 4

Entrantes a compartir:

Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada

Piquillo relleno de bacalao con salsa de tinta

Arroz cremoso de jamón serrano y puerro con chips de verduras

Suprema de salmón al horno y verduras con salsa yuzu y mandarina

Taco de costilla asada y rustida sobre cous cous de albahaca

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 35,00€



MENÚ 5

Entrantes a compartir:

Ensalada de langostinos con vinagreta de verduras y chipirones salteados a la soja

Cremoso de salmón y puerro con sus tostas

Calabacín relleno de lardones de ternera

2º a elegir:

Lomo de bacalao en salsa de cigalas

Turnedó de ibérico a la brasa con aromas del campo

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 37,00€



MENÚ 6

Degustación 4 pases:

Crema de marisco con langostinos salteados a la soja

Milhojas de calabacín y jamón de pato con bombón de foie

Lomo de corvina a la parrilla con puré de coliflor y vinagreta de tomate

Carret de cordero lechal asado al estilo tradicional

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.
Agua, Pan y Café

P.V.P: 48,00€



MENÚ 7

Degustación 5 pases

Entrante individual

Huevos a baja temperatura sobre migas alcarreñas

Combinado degustación

Bolsita crujiente de queso fresco y gambas sobre muselina de piquillo

Hojaldre con corazón de crema de setas shiitake

Merluza rellena de pastel de cabracho con salsa de cigalas

Tosta de solomillo de vaca a la parrilla con salsa de vino dulce

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 49,00€



MENÚ VEGETARIANO

Crema de calabaza con frutos secos

Ensalada de escarola con queso de cabra gratinado y cebolla caramelizada

Arroz cremoso de setas ligado con queso manchego

Postre de nuestro obrador

Vino Tinto D.O. y Vino Blanco D.O.

Agua, Pan y Café

P.V.P: 32,00€





MENÚ INFANTIL

MENÚ 1

Combinado de ibéricos con fritura de mini empanadillas, croquetas y calamares
ó
Pasta boloñesa

2º a elegir:

Finger de pollo con patatas fritas

Escalope de ternera a la plancha con patatas paja

Daditos de merluza rebozados con ensalada

Postre infantil de nuestro obrador

Refrescos, Zumo o agua y pan

P.V.P: 29,00€

MENÚ 2

Hamburguesa de ternera y queso con patatas fritas

Postre infantil de nuestro obrador

Refrescos, Zumo o agua y pan

P.V.P: 15,00€



NOTAS

Precios por persona y con IVA incluido. Mínimo de 10 comensales.

Elección del menú/platos a elegir 10 días antes del evento. Así mismo, las alergias e intolerancias que hubiera, tendrían que ser comunicadas en el mismo plazo anteriormente indicado. De no notificarse con anterioridad no se asegura el cambio de menú.

Todos nuestros menús incluye:

- Vinos con D.O. de nuestra región; también tenemos otras D.O. disponibles
- Agua, pan y café

