

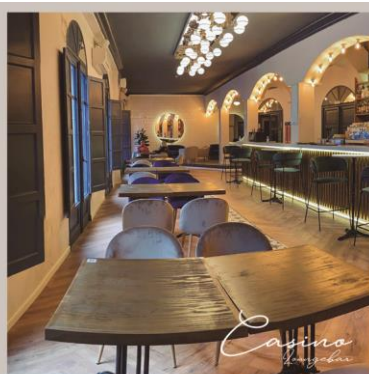


Los eventos son una de las especialidades de Grupo Lino.  
Su experiencia, sus profesionales y sus instalaciones son garantía de éxito.

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

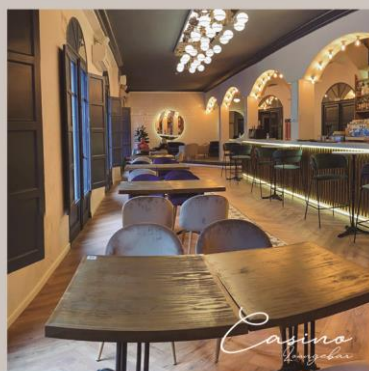
---

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

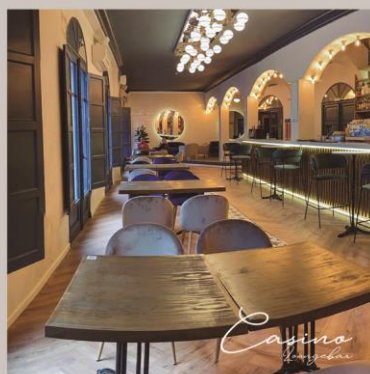
---

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

---

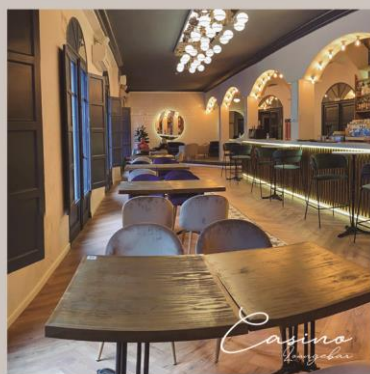
Postre de nuestro obrador

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

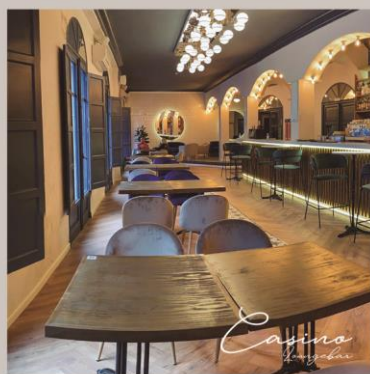
---

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

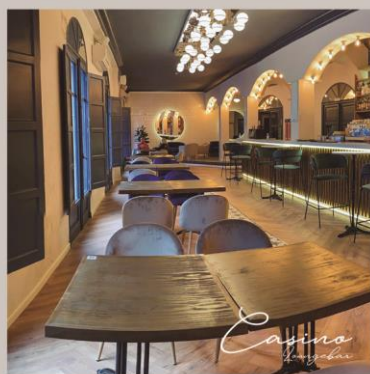
---

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

---

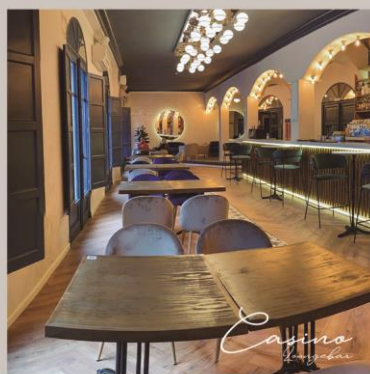
Carret de cordero lechal asado al estilo tradicional

---

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

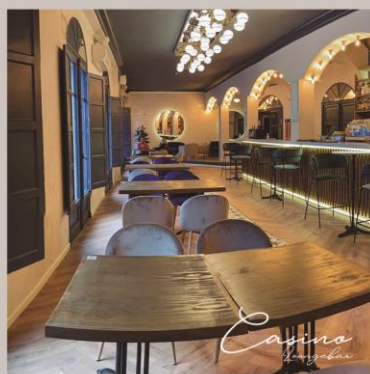
Tosta de solomillo de vaca a la parrilla con salsa de vino dulce

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

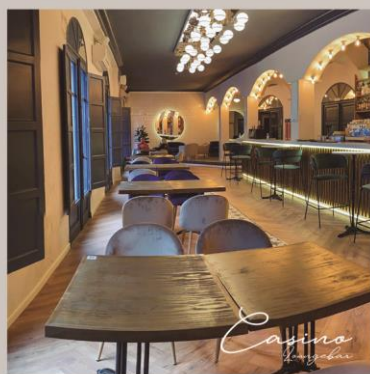
---

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€

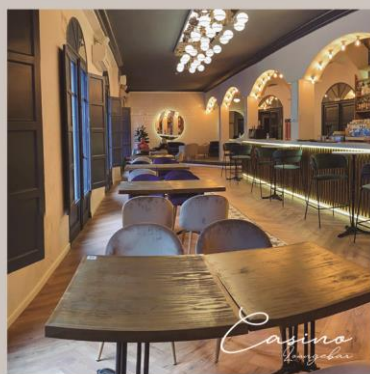
### MENÚ 2

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

