

MENÚ TAPAS

TODO A COMPARTIR

Tartar de pargo
Ensaladilla de gambas
Croquetas caseras
Tosta de queso Andazol, antxoa del Cantábrico
y emulsión de pera



ESCOGER UNA DE LAS DOS COSAS PARA TOD@S

Lomo bajo de vaca rubia con patatas



Atún a la parrilla con verduritas



Tarta de la casa

BODEGA

Cerveza
Refrescos
Agua mineral

Jerez
Viña Calera D.O. Verdejo
Sembro D.O. Ribera

PRECIO POR PERSONA 32€ / Pax I.V.A. Incluido



Mínimo 12 personas

Al contratar el menú se
aceptan las condiciones del anexo.

MENÚ COCKTAIL

APERITIVOS FRÍOS

Quesos variados de la Sierra de Cádiz
Caña de lomo ibérica
Volován de ensaladilla de gambas
Tostaita de tartar de atún con aguacate

APERITIVOS CALIENTES

Croquetas caseras
Brocheta de ternera teriyaki
Taquitos de gallo al limón
Mini-hamburguesa de vaca



Dulces variados

BODEGA

Cerveza	Jerez
Refrescos	Tinto <i>D.O. Rioja</i>
Agua mineral	Blanco <i>D.O. Rueda</i>

PRECIO POR PERSONA 34€/ Pax I.V.A. Incluido



Mínimo 30 personas

Al contratar el menú se
aceptan las condiciones del anexo.

MENÚ MESANA

Aspic de foie con gelatina de cream y puré de calabaza
Tostaita de salpicón de bogavante
Papas aliñás “el Laul”
Wok de lagarto ibérico adobado con verduras a la parrilla

★

Corvina con pasta fresca y cherrys salteados
ó
Lomo de vaca madurada a la parrilla con patatas panadera

★

Brownie de chocolate

BODEGA

Cerveza
Refrescos
Agua mineral

Jerez
Oinoz D.O. Verdejo
Martínez Lacuesta D.O. Rioja

PRECIO POR PERSONA 35€/ Pax I.V.A. Incluido



Mínimo 12 personas

Al contratar el menú se
aceptan las condiciones del anexo.

MENÚ FOQUE

Tartar de pargo con huevas de trucha y wakame
Tostaita de sardina ahumada con salmorejo de remolacaha
y ajonegro

Papas aliñás “el Laul”

Chorizo criollo y morcilla de burgos a la parrilla



Solomillo de atún a la parrilla con verduras asadas



Lomo de vaca madurada a la parrilla con patatas panadera



Tarta de queso

BODEGA

Cerveza
Refrescos
Agua mineral

Jerez
Oinoz D.O. Verdejo
Sembro D.O. Ribera

PRECIO POR PERSONA 35€/ Pax I.V.A. Incluido



Mínimo 12 personas

Al contratar el menú se
aceptan las condiciones del anexo.

MENÚ MAYOR

Tartar de pargo con huevas de trucha y wakame
Aspic de foie con gelatina de cream y pure de calabaza
Papas aliñás “el Laul”
Lubina de estero en tempura con ali oli de ajo asado
Tosta de queso Andazul, antxoa del Cantábrico
y emulsión de pera



Corvina con verduras asadas al horno



Presa de cerdo ibérico a la parrilla con patatas risoladas



Tarta de manzana

BODEGA

Cerveza
Refrescos
Agua mineral

Jerez
Viña Oropéndola *D.O. Verdejo*
Luis Alegre Koden *D.O. Rioja*

PRECIO POR PERSONA 40€/Pax I.V.A. Incluido



Mínimo 12 personas

Al contratar el menú se
aceptan las condiciones del anexo.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

PARA LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE EL LAÚL

- 1.- El número de comensales definitivo se confirmará con dos días de antelación. En caso de disminución en el número de comensales, se facturará el total de los confirmados.
- 2.- La entrega de los menús es meramente informativa, para considerar la reserva en firme, deberá hacerse un depósito previo estimado del 50%, que el restaurante no devolverá en caso de anulación.
- 3.- En caso de no disponer de algún plato por razones de mercado, será sustituido por otro similar.
- 4.- Las consumiciones se empezaran a servir a la hora indicada en la contratación y finalizarán una vez que el menú haya sido servido.
- 5.- Las consumiciones servidas con anterioridad o posterioridad al menú, serán facturadas aparte, así como las no incluidas en el menú.
- 6.- El salón debe quedar libre a las 19:00 h. si el servicio es a mediodía y a la 01:00 h. de la madrugada si es por lo noche.
- 7.- Los comensales con intolerancias deberán avisarlo con dos días de antelación.

