

PALENCIA LARA
* RESTAURANTE *

Menús Grupos 2025

Les informamos que estos menús están sujetos a cambios a criterio de nuestro jefe de cocina según mercado. al igual que estamos abiertos a todas las sugerencias de nuestros clientes para efectuar los cambios que desee con el fin de hacer un menú personalizado y a su gusto.

reservas@asadorpalenciadelara.es
Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96

Menús Grupos
2025

PALENCIA LARA
RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

[MESA COMPLETA]

- Aperitivo de la casa
- Cecina de ciervo aromatizada con aceite de oliva y orégano
- Ensalada de asadillo manchego y perdiz con vinagreta de aceitunas verdes y negras.
- Alcachofa al ajillo con foie y salsa de mostaza ligera
- Arroz caldoso monteño (ciervo y perdiz)
- Papillote de bacalao con verduritas de la huerta
- Lomo de ciervo a la parrilla con salsa de vino tinto
- Postre de nuestra tierra (Torrija de queso con una sopa ligera de mazapán).

Opción con maridaje para cada plato: 16€ comensal

53,00€
IVA INCLUIDO

reservas@asadorpalenciadelara.es
Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96

Menús Grupos
2025

PALENCIA LARA
RESTAURANTE

MENÚ 1

ENTRANTES a compartir

Ensalada de asadillo manchego con perdiz y vinagreta de aceitunas verdes y negras

Migas Manchegas con huevo de corral

Revuelto de calabacín setas y gambas

SEGUNDOS a elegir

Bacalao confitado en su jugo y velo de pimiento rojo

Solomillo de cerdo ibérico en salsa de vino dulce

POSTRES

Tarta de queso con helada de vainilla

42,00€
IVA INCLUIDO

reservas@asadorpalenciadelara.es

Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96

Menús Grupos
2025

PALENCIA  LARA
· RESTAURANTE ·

MENÚ 2

ENTRANTES a compartir

Ensalada de rúcula, langostinos y queso de cabra con vinagreta de pimentón.

Queso de oveja ahumado, Valle de los Molinos (Castilla la Mancha)

Alcachofas al ajillo con foie y salsa de mostaza ligera

SEGUNDOS a elegir

Lomo de Ciervo a la parrilla con salsa de vino tinto

Carrilleras de cerdo ibérico guisadas al vino tinto

Corvina al horno con manzana en reducción de PX y soja.

POSTRES

Pastel de tres chocolates con helado de vainilla

Pan, vino tinto crianza de la casa, agua y café

45,00€
IVA INCLUIDO

reservas@asadorpalenciadelara.es

Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96

Menús Grupos
2025

PALENCIA LARA
• RESTAURANTE •

MENÚ 3

ENTRANTES a compartir

Ensalada de cítricos con bacalao confitado y mermelada de tomate y vinagreta de mango.

Buñuelos cremosos de bacalao con crema de asadillo manchego

Arroz caldoso de caza con ciervo y perdiz

SEGUNDOS a elegir

Medallones de solomillo de vaca madurada en salsa de setas de temporada

Atún rojo con cebolla caramelizada y uvas

Asado mixto (cordero y cochinillo asado)
especialidad de la casa

POSTRES

Tarta de manzana con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente

Pan, vino tinto crianza de la casa, agua y café

51,00€
IVA INCLUIDO

reservas@asadorpalenciadelara.es

Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96

Menús Grupos
2025

PALENCIA  LARA
· RESTAURANTE ·

MENÚ VEGETARIANO Y LÁCTEOS

Queso manchego curado

Yemas de espárrago blanco rellenas de pate de queso de cabra

Verduritas mixtas en tempura con salsa de mostaza ligera

Corazones de alcachofa guisadas con garbanzos y habitas frescas

Risotto de setas boletus

Pudin de calabacín y trigueros gratinado con salsa holandesa

Pastelitos variados dulces

Pan, vino tinto crianza de la casa, agua y café

43,00€
IVA INCLUIDO

reservas@asadorpalenciadelara.es

Telfs: 925 256 746 - 630 22 86 96