

Villa Molero

I L L E S C A S

MENU

Aperitivo

Crema de calabaza

Entradas para Compartir

Ventresca con Pimiento Asado Natural

Croquetas de Chuleta Madurada

Setas Rebozadas con Ali-Oli

Gamba Fresca Al Ajillo

Segundo a Elegir

Dorada a la Espalda

Entrecot a la Brasa

Postre de la Casa

Bebida en mesa servida durante el servicio hasta el café incluido,(aguas; cervezas, refrescos).

Vino tinto El Pillo D.O. Toro

Vino blanco Analivia D.O. Verdejo

54,00€ p/p

Villa Molero

I L L E S C A S

MENU



Aperitivo

Crema de calabaza

Entradas para Compartir

Surtido de Ibéricos de Bellota
Esparragas Trigueros a la Plancha
Calamar de Potera a la Andaluza
Almejas a la Marinera

Segundos a Elegir

Corvina a la Bilbaina
Lubina a la Espalda
Rabo de Toro Estofado
Entrecot a la Brasa

Postre de la Casa

Bebida en mesa servida durante el servicio hasta el café incluido,(aguas; cervezas, refrescos).

Vino tinto El Pillo D.O. Toro
Vino blanco Analivia D.O. Verdejo

60,00€ p/p

Villa Molero

I L L E S C A S

MENU



Aperitivo

Crema de Calabaza

Entradas Para Compartir

Surtido de Ibéricos de Bellota

Habita Baby con Huevo y Jamón

Pulpo a la Brasa sobre Muselina de Patata

Gambas y Langostinos Cocidos

Segundo a Elegir

Corvina a la Bilbaína

Bacalao a la Bilbaína

Solomillo de Vaca a la Brasa

Entrecot a la Brasa

Postre de la Casa

Bebida en mesa servida durante el servicio hasta el café incluido, (aguas; cervezas, refrescos).

Vino tinto El Pillo D.O. Toro

Vino blanco Analivia D.O. Verdejo

75,00€ p/p

Villa Molero

I L L E S C A S

MENU



Aperitivo

Crema de Calabaza

Entradas (Para Compartir)

*Tomate Raff con Ventresca de Atún Rojo y Aove
(Verde Esmeralda).*

Surtido de Ibéricos de Bellota

Alcachofas Naturales Fritas

Camarón Cocido

Angulas de Aguinaga a la Bilbaína

Segundo (Para compartir)

Cocochas de Merluza Rebozadas

Tercero (Individual)

Solomillo de Vaca a la Brasa

Fruta de Temporada "Extra"

*Bebida en mesa servida durante el servicio hasta el café
incluido, (aguas; cervezas, refrescos).*

Vino tinto El Pillo D.O. Toro

Vino blanco Analivia D.O. Verdejo

125,00€ p/p

MEJORAS DE MENÚ

*Se cerrará con antelación a mesa completa. La mejora supondrá el incremento señalado por persona (pp).

ENTRANTES

Tomate Raff (3,50€pp)
Matrimonio Extra (Boquerón con Anchoas (5,50€pp)
Alcachofas Naturales Fritas (5,50€pp)
Chopitos a la Andaluza (5€pp)
Ostra Gillardeau nº2 (6€uni.pp)
Almeja Fina a la Marinera (8€pp)
Camarón Cocido (12,50€pp)
Langostino de Sanlúcar Cocido (12,50pp)
Angula Fresca del Norte 100grm (35€pp)

MEJORAS DE VINOS

*Se cerrará con antelación a mesa completa, un vino blanco y un vino tinto. Esta mejora supondrá un incremento de 7,50€ por persona.

BLANCOS

-D.O. Rías Baixas: Santiago Ruiz (Albariño)
-Castilla y León: Finca Las Caraballas 100% Verdejo
-A.O.C. Bourgogne Bernard Moreau (Chardonnay Barrica)

TINTOS D.O.C. RIOJA

- Muga Crianza
- Lan D-12

TINTOS D.O. RIBERA DEL DUERO

-
Viña Mayor
-
Viña Pedrosa
-
Emilio Moro
-
Protos 27

TINTO D.O. CASTILLA LA MANCHA

-
Pago de Florentino
-
Venta la Ossa

Horarios...

***ENTRADA:**

Como norma general, se ajustará la entrada a los siguientes horarios:

- Horario de Mañana: A partir de las 13:30 horas.
- Horario de Noche: A partir de las 20:30 horas.

***SALIDA:**

Como norma general, se ajustará la salida a los siguientes horarios:

- Horario de Mañana: El salón debe quedar libre a las 19:00 horas.
- Horario de Noche: El Salón debe quedar libre a las 01:00 horas.

Consumiciones...

- *Los menús incluyen todas las bebidas contratadas durante el servicio del evento una vez tomen asiento los comensales y hasta comenzar los postres, excluyéndose las consumidas en barra, que serán abonadas antes o luego incluidas en cuenta.
- *El restaurante no se hace cargo de cualquier hurto, robo, pérdida o daño ocasionado en sus instalaciones a bienes de sus clientes.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Reservas y Pagos...

*El número de comensales para los menús de grupos será mínimo 4 personas.

*El Menú elegido se cerrará con una antelación de SIETE días antes del evento siempre que haya ese margen y se cerrará a mesa completa.

*El número de personas se definirá con SIETE días de antelación pudiendo ser corregido 48 horas antes.

*Al finalizar el evento se facturará el 100% de los comensales contratados, independientemente de los asistentes.

*Si algún comensal fuese intolerante, debe indicarse al confirmar el menú para adaptarlo a su dieta.

*La reserva para grupos se realizará mediante e-mail y teléfono, a:

anibalmolero@gmail.com

925541601

*Todos nuestros precios son en euros y llevan el 10% I.V.A. incluido.

*Depósito de 15€ por persona a la confirmación del servicio en concepto de señal, esta cantidad NO será reembolsada en ningún caso si existiera anulación del servicio.

*Número de cuenta de LARPA NUEVA CASTA FLAMENCA, S.L. (RESTAURANTE VILLAMOLERO)

IBAN ES90 0182 0883 1502 0159 5144

BBVA

CONCEPTO: Fecha del evento y nombre de la reserva