

CASA DE PÍAS

CATERING & RESTAURANTE



MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS



MENU ALBAHACA

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Entrantes a compartir al centro de mesa

Jamón ibérico Sánchez-Romero y queso de oveja madurado en aceite
Surtido de croquetas caseras de Pías
Tempura de espárragos trigueros con romesco y sal negra volcánica
Chipirón de potera a la parrilla encebollado y alioli de tinta de calamar

Plato principal a elegir entre carne o pescado

Pluma ibérica de cerdo negro braseada con queso manchego en crema
papas nuevas y pimientos del padrón
o
Lomo de bacalao premium confitado a baja temperatura, salsa de piquillos
y crema ligera de ajos asados

Postres

*Elegir de nuestra carta una opción igual para todos los comensales
(Última hoja del dossier)*

Café
Minardises de Pías

Bodega

Selección temporal de blancos y tinto de nuestra bodega
Agua mineral Solan de cabras

PRECIO POR PERSONA 46 EUROS

10 % IVA incluido



MENU WASABI

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Entrantes a compartir al centro de mesa

Jamón ibérico Sánchez-Romero y pan de coca con tomate
Tabla de quesos del mundo y gelatina de vino
Lingotes de Foie-micuit, membrillo casero y pan brioche de pasas y nueces
Lomitos de salmón marinado con remolacha al estilo gravalax (*estilo tradicional Nórdico*)
Sääm de panceta confitada con setas shitake y salsa tamarindo

Plato principal a elegir un pescado o una carne entre cuatro opciones

Mero rubio de Norte en lomitos guisado con patatas a la importancia
Dorada a la parrilla con verduras y jugo de tempranillo
o
Entrecot de vaca braseado, papas y pimientos de Lodosa
Terrina de cordero lechal a baja temperatura, jugo de asado
y crema de boniato

Postres

*Elegir de nuestra carta una opción igual para todos los comensales
(Última hoja del dossier)*

Café

Minardises de Pías

Bodega

Selección temporal de blancos y tinto de nuestra bodega
Agua mineral Solan de cabras

PRECIO POR PERSONA 52 EUROS

10 % IVA incluido



MENU TARTUFO

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir y plato principal a elegir uno, entre las opciones de carne y pescado

Entrantes a compartir al centro de mesa

Jamón ibérico Sánchez-Romero y pan de coca con tomate
Tabla de quesos del mundo y gelatina de vino
Surtido de croquetas caseras Pías
Solomillo de tomate rosa, pimientos asados y bonito de Guetaria hecho en casa
Langostino rayado de Sanlúcar cocido al momento

Plato principal a elegir un pescado o una carne entre cuatro opciones

Lomo bajo de buey gallego, maduración +50 días, papas y pimientos de Lodosa
Solomillo de vaca braseado a la parrilla, jugo de asado y mostaza y milhojas de patata y bacon
o
Lomo de atún rojo a la parrilla, barbacoa asiática y pak choi al wok
Lomo de lubina de estero, láminas de ajos crujiente y verduritas de la huerta al dente

Postres

*Elegir de nuestra carta una opción igual para todos los comensales
(Última hoja del dossier)*

Café
Minardises de Pías

Bodega

Selección temporal de blancos y tinto de nuestra bodega
Agua mineral Solan de cabras

PRECIO POR PERSONA 62 EUROS
10 % IVA incluido



MENU DEGUSTACIÓN

Menú individual elaborado en formato degustación con platos seleccionados según mercado

Aperitivo bocado

Degustación de tres entrantes compuestos por platos fríos y calientes

El Mar

Nuestro pescado del día
(de la lonja al plato)

Sorbete

Una pequeña pausa entre plato y plato

La tierra

Nuestra carne de los mejores pastos

Postre

El acto final que os sorprenderá

Bodega

Maridaje especial por parte de nuestro sumiller

PRECIO POR PERSONA 70 EUROS

10 % IVA incluido



CARTA DE POSTRES

(Elegir una opción igual para todos los comensales)

Tarta sacher de chocolate con su sorbete de melocotón

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Crumble de manzana asada con helado de canela

Flan de queso de Arzua-Ulloa con confitura de temporada

Tiramisú de Pias en vaso

Opera Finger de chocolate y café con helado de frambuesa

Pizzeta de manzana horneada con helado de canela

Tarta de sabores personalizada (supl. 3 €)

Cortante entre plato y plato (supl. 3€)

Sorbete de mandarina, limón o mango

Notas de Casa de PÍAS

- Menús solo para mesas completas a partir de 8 pax.
- El aperitivo servido antes del menu en el caso de solicitarlo, no está incluido en los precios (cerveza, refrescos, jerez, Martini, campari, etc.).
- Las cervezas y refrescos que se sirvan durante la comida no están incluidas en precios, excepto si no toman vino (entonces incluimos una bebida por persona)
- Existe la posibilidad de combinar platos entre los menús para confeccionar un menú a su gusto (en algunos platos se incrementa el precio)
- En el caso de que algún invitado deseara un menú distinto al contratado por algún motivo de dieta, o enfermedad le confeccionaríamos un menú distinto sin cargo respecto al contratado.
- Le ofrecemos la posibilidad de cambiar el vino incluido en los menús por otros de nuestra bodega, consúltenos el suplemento.
- En los menús que tengan la opción de elegir carne o pescado, no es necesario que lo comunique al contratar, excepto para menús de grupo de más de 15 personas., ustedes eligen a su gusto en el momento de sentarse en la mesa, pues todos los platos se elaboran al momento
- Todos los pescados y mariscos que incluimos en nuestros menús, son frescos y de origen en las costas españolas, con trazabilidad demostrada por nuestros proveedores.
- Disponemos de salones para 8, 12, 20, y 40 invitados.
- Restaurante Casa de PÍAS dispone de **Nº de registro sanitario 26.00012174/M**

Condiciones:

- Para reservas de grupo de más de 8 pax Le solicitaremos una señal de 150 € en concepto de reserva de fecha, mediante tarjeta o transferencia bancaria al nº de CC 0075 0026 57 0600686255 - IBAN ES50
- En el caso de cancelación por causas ajenas a Casa de Pias, no se devolverá la cantidad entregada en dicho concepto de reserva.