

CASA DE PÍAS

CATERING & RESTAURANTE



MICHELIN
2025

MENUS GRUPOS

MENU PIAS

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir cada cuatro o cinco personas y plato principal a elegir uno entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo de mercado

Aceituna gordal, torrezno de Soria, AOVE & pan de leña

Entrantes a compartir al centro de mesa

Presa ibérica de bellota y pan cristal con tomate

Lingote de Foie Micuit casero, membrillo eco y pan de miel

Croquetas cremosas de paletilla ibérica de bellota

Coca de ajoblanco con sardina ahumada y almendras

Plato principal a elegir entre carne y pescado

Carrilleras de cerdo Iberico de Bellota confitadas, crema de queso y reducción de Oporto

o

Lomo de bacalao Premium confitado en AOVE, Romesco y salteado ibérico de Joselito con brotes de espinacas

Postre

Nuestra versión del tiramisú con crema batida de mascarpone, savoiardi y café de finca

Café

Minardises de Pías

Bodega

Selección *especial Sumiller* de blancos y tintos de nuestra bodega



MENU MERCADO

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir cada cuatro o cinco personas y plato principal a elegir uno entre las opciones de carne y pescado

Aperitivo de mercado

Aceituna gordal, torrezno de Soria, AOVE & pan de leña

Entrantes a compartir al centro de mesa

Tomate Amela con perdiz escabechada y encurtidos caseros (plato individual)

Presa ibérica de bellota y pan cristal con tomate

Lingote de Foie Micuit casero, membrillo eco y pan de miel

Langostino mini rayado cocido al momento con mahonesa de lima

Plato principal a elegir entre carne y pescado

Solomillo de vaca madurada a la parrilla, setas shimeji y jugo de asado con mostaza en grano

o

Lomo de Merluza de Burela a la parrilla, crema de azafrán y patatas a la importancia

Postre

Coulant de chocolate Belga con helado de leche fresca

Café

Minardises de Pías

Bodega

Selección *especial Sumiller* de blancos y tintos de nuestra bodega



MENU MAR Y TIERRA

Menú elaborado en formato de entrantes para compartir cada cuatro o cinco personas y degustación individual de carne y pescado

Aperitivo de mercado

Aceituna gordal, torrezno de Soria, AOVE & pan de leña

Entrantes a compartir al centro de mesa

Gamba blanca de Huelva al grill

Marinera de ensaladilla rusa con anchoa del cantábrico en salazón

Tartar de salmón de Alaska con emulsión japonesa de lima, soja y lemon Grass

Mollejas de ternera de Guadarrama a baja temperatura, crema de apionabo y salsa hoisin

Pescado

½ Merluza de Burela a la parrilla, crema de azafrán Toledano y patatas a la importancia

Carne

½ Solomillo de vaca nacional Frisona al grill, salsa de boletus y setas de temporada

Postre

Torrija de brioche horneada, no frita....

Con helado casero de canela

Café

Café & Minardises de Pías

Bodega

Selección *especial Sumiller* de blancos y tintos de nuestra bodega



MENU DEGUSTACIÓN

Menú elaborado en formato individual

Una degustación de los mejores platos de la carta de Casa de Pías seleccionados semanalmente

Aperitivo de mercado

Aceituna gordal, torrezno de Soria, AOVE & pan de leña

1º pase

Pani Puri

Pan Indio relleno de brandada de bacalao

2º pase

Marinera de ensaladilla rusa al momento, con gamba roja asada

3º pase

Ensalada gourmet de pimientos asados al carbón y bonito del Norte frito en AOVE

4ª pase

Mollejas de ternera de Guadarrama a baja temperatura, crema de apionabo y salsa hoisin

5º pase

Morrillo de atún toro braseado, pisto manchego, huevo frito en AOVE y crema de curado

6º pase

Solomillo madurado de vaca Frisona, jugo de asado con mostaza en grano y salteado de Shimeji

Postre

Mousse de requesón, Membrillo casero, nueces y tomillo limonero

Café & Minardises de Pías

Bodega

Selección *Premium* de blancos y tintos de nuestra bodega



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Menús exclusivamente para mesas completas a partir de 6 personas, menos invitados existe la posibilidad de componer un menú basado en los platos de la carta.
- Existe la posibilidad de cambio de platos en cualquiera de los menús
- Disponemos de una variedad de postres para cambio por los incluidos en los menús (consultar nuestro carta)
- El servicio de bebidas anterior al menú (cerveza, refrescos, jerez, Martini, campari, etc.) no está incluido en los precios.
- El servicio de bebidas posterior al café (cervezas, combinados, licores, etc.) no está incluido en los precios.
- En el caso de alergias o requerimientos especiales el cliente deberá avisar con un mínimo de 48 h para poder realizar una adaptación del menu contratado.
- Le ofrecemos la posibilidad de cambiar el vino incluido en los menús por otros de nuestra bodega, consúltenos suplementos.
- En reservas superiores a 20 comensales los platos principales deberán ser elegidos por parte del cliente con un mínimo de 48 horas.
- 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 tres salones privados y un salón general en zona de entrada :
 - Salón Plaza – capacidad máxima de 10 comensales
 - Salón Ingles – capacidad máxima de 20 comensales
 - Salón Planta baja – capacidad máxima 24 comensales
- Casa de Pías dispone de **Nº de registro sanitario 26.00012174/M**

CONDICIONES DE PAGO Y RESERVA PARA MESAS A PARTIR DE 10 COMENSALES

- Para que la reserva sea efectiva se solicitara una señal en depósito por comensal de 10 € a descontar en factura final.
- La reserva de salones privados tendrá un suplemento de 100 €
- Los pagos de reservas se deberán abonar, en restaurante con tarjeta o efectivo o mediante transferencia bancaria al nº de cuenta **0075 0026 57 0600686255 - IBAN ES50** Indicando el día y nombre de la reserva, el resto del pago se hará en el restaurante el día del evento o celebración.
- El nº de comensales contratado se confirmará 12 horas antes del evento. En el caso de ser menos invitados el día del evento se facturará el importe total de los menús contratados.
- En el caso de contratar la reserva de un salón privado con suplemento, no se podrá efectuar cambio de salón por ser menos invitados
- En el caso de cancelación habrá que avisar con un mínimo de cinco días, en el caso de avisar con posterioridad a los cinco días no se devolverá el importe entregado en concepto de reserva, se ofrece la posibilidad de consumirlo en el restaurante durante el año posterior a la fecha de celebración, en otro evento o en comidas o cenas.

¿QUIERES SORPRENDER A TUS INVITADOS?

Descubre nuestras tartas de diseño personalizadas en foundan con el motivo que más os guste



Consultar nuestras tarifas.



L'ORÉAL



movistar



PREMIOS
GOYA
31
EDICION



AIRBUS

rtve



Google



SIEMENS

SAMSUNG

mazda



3M Science. Applied to Life.™ VISA



Lilly | Boehringer Ingelheim



EMBAJADA
DE LA
REPÚBLICA DOMINICANA

Mercedes-Benz

