

diurno

restaurant & bar

Estimado cliente:

*Nos complace ofrecerles varias propuestas de menú para el grupo de personas de referencia, pudiendo solicitar su reserva por E-mail a **reservas@grupomercadodelareina.com**, detallando día, mes, hora, número de comensales y menú elegido para su reserva.*

*Para formalizar reservar de **mas de 20 comensales**, será necesario realizar un pago a cuenta en concepto de **señal del 50% del importe** del evento. El pago del depósito se podrá realizar bien en efectivo o tarjeta en el mismo restaurante, bien mediante transferencia al nº de cuenta : ES61 0049 4699 62 2316029724, cuyo titular es **DIURNO S.L.***

*La **confirmación definitiva** del número de comensales deberá hacerse al menos con **24 horas de antelación** al evento, facturándose el día del evento el número de personas confirmadas.*

Estamos a su disposición para elaborar un menú personalizado o modificar alguno de los propuestos en función de las necesidades del cliente. Será un placer atenderles y adaptarle uno a su conveniencia.

Para cualquier aclaración, no dude en contactar con nuestro Departamento de Reservas en el Teléfono 915220009, que estará a su entera disposición de 10h a 20h.

Le saluda atentamente,

diurno

restaurant & bar

MENU PARA GRUPOS # 1

Aperitivo:

Vaso de salmorejo con virutas de jamón ibérico

Primeros para compartir:

Queso camembert al horno con pistachos acompañado de tostas y mermelada de higo

Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de la Vera

Berenjenas fritas con miel de caña

Croquetas de jamón ibérico

Segundo a elegir:

Pollo crujiente de corral relleno de setas y espinacas con patata asada y ensalada verde

Tacos de salmón marinado con patata asada y crema agria

Hamburguesa 100% de ternera gallega con queso Cheddar y Havarti, tomate, lechuga y cebolla roja con patatas fritas y salsas

Postre a elegir:

Crema de limón con fresas naturales

Tarta de chocolate sin harina

Tarta de queso

Bebidas:

Selección de vinos, cerveza y refrescos.

Selección de vinos:

- Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- Vino Blanco: **D.O. Rueda:** LaSeca 100% verdejo

30 € (por persona- IVA no incluido)

diurno

restaurant & bar

MENU PARA GRUPOS # 2

Aperitivo:

"Gyoza" empanadilla japonesa de pollo y verdura

Primeros para compartir:

Pulpo a la brasa con crema de patata al pimentón de la Vera

Jamón ibérico sobre coca de cristal y tomate rallado

Quesadilla sincronizadas de 5 quesos, pollo y champiñón con guacamole, pico de gallo y crema fresca.

Berenjenas fritas con miel de caña

Segundo a elegir:

Secreto Ibérico D.O Guijuelo con puré de salvia, cebolleta a la plancha y trigueros

Tataki de atún rojo marinado con aliño de cítricos y sésamo sobre arroz jazmín

Linguini negro con gambón rojo y tallarines de calabacín

Postre a elegir:

Tarta de lima y merengue

Tarta de chocolate sin harina

Tarta de queso

Bebidas:

Selección de vinos, cerveza y refrescos.

Selección de vinos:

- Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- Vino Blanco: **D.O. Rueda:** LaSeca 100% verdejo
- Cava: **D.O. Cava:** Rigol Brut Nature

35 € (por persona-IVA no incluido)

diurno

restaurant & bar

MENU PARA GRUPOS # 3

Aperitivo:

Pan de coca con tumaca y jamón ibérico D.O Guijuelo

Primeros para compartir:

'Gyozas' empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa agridulce de chiles

Berenjenas fritas con miel de caña

Tomate ibérico de temporada con taco de bonito, AOVE, cebolleta y piparra

Tartar de bonito del Cantábrico con huevas de salmón, mujol y aguacate con pan curasao

Segundo a elegir:

Lubina asada con verduritas y cítricos acompañada de ensalada de quinoa real

Trío de arroces salteados, magret de pato, setas de otoño, trigueros, mango y frutos secos

Lomo bajo de buey fileteado con patatas fritas, tomate raf confitado y cebolleta asada

Postre a elegir:

Tatin de manzana asada con hojaldre y helado de galleta sablé

Tarta de chocolate sin harina

Bebidas:

Selección de vinos, cerveza y refrescos.

Frozen Daiquiri de fresa natural

Selección de vinos:

- Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- Vino Blanco: **D.O. Rueda:** LaSeca 100% verdejo

42 € (por persona- IVA no incluido)

diurno

restaurant & bar

COCTEL DIURNO # 1

- *Vaso de salmorejo con virutas de jamón ibérico*
- *Jamón ibérico sobre coca de cristal y tomate rallado*
- *Guacamole con tortitas de maíz caseras*
- *Berenjenas fritas con miel de caña*
- *Croquetas de jamón ibérico*
- *Brocheta de tomate cherry, mozzarella y pesto verde*
- *Mini quesadillas sincronizadas con pico de gallo y crema agria*
- *“Gyozas” empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa agridulce de chiles.*
- *Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.*
- *Cucharita de Taco de salmón marinado, crema fresca y aneldo*
- *Cucharita de Crema de limón con fresas*

Bebidas:

- *Selección de vinos, cerveza y refrescos.*

Selección de vinos:

- *Vinos tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vinos blancos: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*
- *Cava: D.O. Cava: Rigol Brut Nature*

30 Euros (por persona-IVA no incluido)

diurno

restaurant & bar

COCTEL DIURNO # 2

Cóctel de Bienvenida: Kir Royal

- *Vaso de salmorejo con virutas de jamón ibérico*
- *Jamón ibérico sobre coca de cristal y tomate rallado*
- *Guacamole con tortitas de maíz caseras*
- *Berenjenas fritas con miel de caña*
- *Croquetas de jamón ibérico*
- *Croquetas caseras de hongos*
- *Brocheta de tomate cherry, mozzarella y pesto verde*
- *Mini quesadillas sincronizadas con pico de gallo y crema agria*
- *“Gyozas” empanadillas japonesas de pollo y verduras con salsa agridulce de chiles.*
- *Mini hamburguesa de rabo de toro*
- *Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.*
- *Cucharita de Taco de salmón marinado, crema fresca y aneldo*
- *Cucharita de Crema de limón con fresas*

Bebidas:

- *Selección de vinos, cerveza y refrescos.*

Selección de vinos:

- *Vinos tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vino blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*
- *Cava: D.O. Cava: Rigol Brut Nature*

35 Euros (por persona-IVA no incluido)