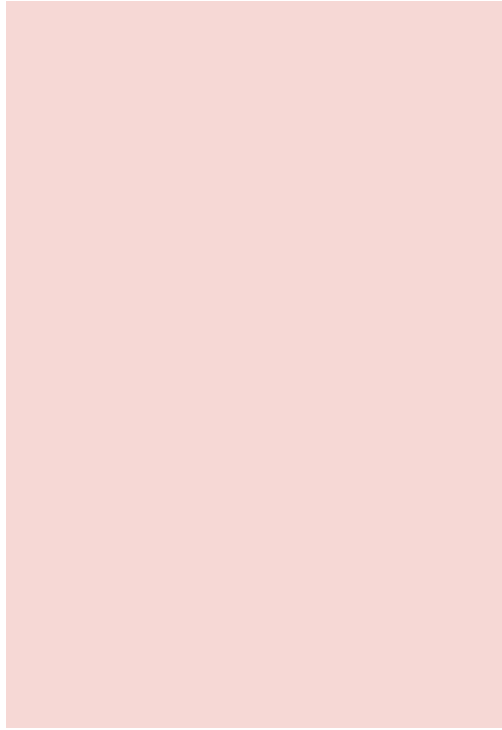


Randurías



COMUNIONES ■■■




Randurías





MENÚ 01



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Ensalada mézclum con brocheta de ave en medio escabeche.

Segundo

Arroz con gamba roja y verduras de mar.
(Una gamba, un gambón y un carabinero).

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

48,50€

MENÚ 02



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Timbal de escalibada con trío de mariscos en texturas, acompañada de bouquet de rúcula, parmesano y aceite de vainilla.

Segundo

Arroz de pato con alcachofas y ajos tiernos.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.ch.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

48,50€





MENÚ 03



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Lomo de bacalao con salsa Randurías.

Segundo

Solomillo albardado con tocino ibérico y salsa al foie.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

50,50€

MENÚ 04



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Vierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Caldereta de rape.

Segundo

Confit de pato con frutos rojos.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

52,00€





MENÚ INFANTIL

Entremés individual
Calamares rebozados,
croquetas, embutidos
ibéricos con tomates
aliñados

Paella valenciana
o
Filete empanado

Helado artesano de la casa
Tarta de comunión

35,00€



¿Qué está incluido?

- Decoración infantil.
- Decoración adultos.
- Tarta para niños y adultos.
 - Merengada con bizcocho y almendras.
 - Orujo y chocolate.
 - Naranja y chocolate blanco.

Otros Servicios

- Copas primeras marcas: 6,50€.
- Copas premium: 9,00€.
- Merienda cena: 8,50€ por comensal.

10% I.V.A. NO INCLUIDO

MENÚ 01

CATERING



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Ensalada mézclum con brocheta de ave en medio escabeche.

Segundo

Arroz con gamba roja y verduras de mar. (Una gamba, un gambón y un carabinero).

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

51,80€



MENÚ 02

CATERING



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Timbal de escalibada con trío de mariscos en texturas, acompañada de bouquet de rúcula, parmesano y aceite de vainilla.

Segundo

Arroz de pato con alcachofas y ajos tiernos.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

52,00€



MENÚ 03

CATERING



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Sierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Lomo de bacalao con salsa Randurías.

Segundo

Solomillo albardado con tocino ibérico y salsa al foie.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

52,50€



MENÚ 04

CATERING



APERITIVO EN TERRAZA

Surtidos de jamón ibérico con embutidos ibéricos de bellota.

Tablas de quesos de la Vierra de Espadán con membrillos y confituras de Altura.

Bombones de foie con corazón de pacharán texturizado.

Pulpo a feira.

Crujientes de morcilla con manzana.

EN MESA (Todo individual)

Primero

Caldereta de rape.

Segundo

Confit de pato con frutos rojos.

Postre

Nido de chocolate con chantilly de miel del Alto Palancia / Torrija de pan de especias con helado de vainilla / Brocheta de fruta con sorbete de mango.

Agua, refrescos, vino blanco Monopol y vino tinto mesta Tempranillo Cabernet Sauvignon. Cava Nodus Brut nature.

55,00€





MENÚ INFANTIL

Entremés individual
Calamares rebozados,
croquetas, embutidos
ibéricos con tomates
aliñados

Paella valenciana
o
Filete empanado

Helado artesano de la casa
Tarta de comunión

35,00€



¿Qué está incluido?

- Bodega,
- Tarta para niños y adultos.
 - Merengada con bizcocho y almendras.
 - Orujo y chocolate
 - Naranja y chocolate blanco.

Otros Servicios

MOBILIARIO

- Mesa tira: 6,50€.
- Silla de plástico: 0,90€.
- Funda silla: 2,50€.
- Mesa redonda 10 comensales: 18,50€.
- Transporte: 0,90€ por Km. (Jérica)
- Copas primeras marcas: 6,50€.
- Copas premium: 9,00€.

10% I.V.A. NO INCLUIDO

Randurías

Paseo de las Fuentes, 18
JÉRICA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

964 129 712
randuriasrestaurante@gmail.com