

# Randurías

GRUPOS







# MENÚ 01

Empezamos con tres entrantes a compartir centro de mesa:

Tablas de jamón ibérico cortado a cuchillo, acompañado de quesos de la Sierra de Espadán, servido con nuestro pan de romero y tomillo tostado y tomate rallado.

Hojaldre de güeñas de Pío de Viver, con manzana espedriega y confitura de pimientos.

«De junio a octubre»  
Ensalada de tomate del Palancia maduro en mata, acompañado de burrata Vaseto, albahaca fresca y AOVE de la Divina Pastora de Jérica.

«De noviembre a mayo»  
Ensalada de brotes tiernos y nueces de Viver, con brie "cantorel" frito y vinagreta de mermelada de tomate de La Cartuja de Altura, y AOVE del Alto Palancia.

Segundo individual a elegir entre:

Arroz de pato con alcachofas y ajos tiernos / Arroz a banda con emperador y ñoras.  
Solomillo de cerdo breseado con salsa de foie y setas / Bacalao en salsa de pimientos y chardonay de la Cooperativa de Viver.

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.

25,50€

Incluye:  
agua, pan y café.

31,00€

Incluye:  
agua, pan, café y bodega.



# MENÚ 02

Empezamos con tres entrantes a compartir centro de mesa:

Tablas de jamón ibérico cortado a cuchillo, acompañado de quesos de la Sierra de Espadán, servido con nuestro pan de romero y tomillo tostado y tomate rallado.

Croquetas caseras surtidas.  
(pato con boletus, gambas al ajillo, jamón ibérico)

«De junio a octubre»  
Ensalada de tomate del Palancia maduro en mata, acompañado de burrata Vaseto, albahaca fresca y AOVE de la Divina Pastora de Jérica.

«De noviembre a mayo»  
Ensalada de brotes tiernos y nueces de Viver, con brie "cantorel" frito y vinagreta de mermelada de tomate de La Cartuja de Altura, y AOVE del Alto Palancia.

Segundo individual a elegir entre:

Arroz de pato con alcachofas y ajos tiernos / Arroz a banda con emperador y ñoras.  
Entrecote de vaca con patatas panadera a la sidra./ Ventresca de atún plancha con verduras salteadas.

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.

29,50€

Incluye:  
agua, pan y café.

35,00€

Incluye:  
agua, pan, café y bodega.



# MENÚ 03

Empezamos con tres entrantes a compartir centro de mesa:

Tablas de jamón ibérico cortado a cuchillo, acompañado de quesos de la Sierra de Espadán, servido con nuestro pan de romero y tomillo tostado y tomate rallado.

Pulpo de Vigo a la plancha con pure cremoso de nap i col. 200g por ración.

«De junio a octubre»  
Ensalada de tomate del Palancia maduro en mata, acompañado de burrata Vaseto, albahaca fresca y AOVE de la Divina Pastora de Jérica.

«De noviembre a mayo»  
Ensalada de brotes tiernos y nueces de Viver, con brie "cantorel" frito y vinagreta de mermelada de tomate de La Cartuja de Altura, y AOVE del Alto Palancia.

Segundo individual a elegir entre:

Arroz de pato con alcachofas y ajos tiernos / Arroz a banda con emperador y ñoras.  
Paletilla de cordero de Aragón asada al horno / Lomo extra de bacalao confitado en AOVE del Alto Palancia.

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..

31,00€

Incluye:  
agua, pan y café.

37,00€

Incluye:  
agua, pan, café y bodega.

## Bodega incluida:

### Tintos:

Cune crianza, Rioja.

Marques de Caceres, Rioja.

Paraje de Mosquera, Almedijar, Alto Palancia.

Viento sobre la piel, Viver, Alto Palancia .

### Blancos:

Monopol Siglo XXI, Rueda (Verdejo).

EL chaval, ecológico de bodegas NODUS.

## Adapta tu menú:

- 01 Huevos trufados** con trufa negra, en temporada de diciembre a abril. Sustituye por cualquier entrante sin coste, o añade 3,50€ por comensal.
- 02 Calamar de playa XL**, frito o a la plancha. Espectacular calamar de 700/900g como entrante. Precio a consultar.
- 03 Marisco fresco**. Posibilidad de preparar cualquier marisco, tanto a la plancha como cocido, adaptando el precio según el mercado.
- 04 Pescado de lonja**, grandes piezas. Posibilidad de preparar grandes piezas de especies como Lubina, Mero, Gallo, San Pedro o Bonito entre otros. Siempre en función de la disponibilidad del mercado.
- 05 Bodega**. Elige el vino que mas te guste y paga solo la diferencia de precio por cada botella descorchada.
- 06 Audiovisuales**. Disponemos de equipo de sonido completo con microfonía y pantalla con proyector para la realización de actos audiovisuales personalizados. Consulta tarifas y disponibilidad.

## Condiciones Generales y otros servicios

Copas primeras marcas	6.50€
Copas premium	9.00€

## Condiciones Generales Catering

### Alquiler de mobiliario:

Mesa tira	6.50€
Silla plástico	0.90€
Funda silla	2.50€
Mesa redonda	18.50€
Transporte	0.90€ por Km

Mínimo 25 comensales adultos  
Menú infantil consultar

10% I.V.A. NO INCLUIDIO

# Randurías

Paseo de las Fuentes, 18  
JÉRICA

INFORMACIÓN Y RESERVAS:

964 129 712  
randuriasrestaurante@gmail.com