

Guerrero

EVENTOS COMIDA 2022

Reservas y contrataciones 916612062

CRTA.FUENCARRAL-ALCOBENDAS N° 78

restauranteguerrero@live.com

Distinguidos clientes, muchas gracias por darnos su confianza para celebrar su evento en nuestro restaurante.

El compromiso que adquirimos con ustedes será satisfacer todas las necesidades que deseen para esta celebración y como no garantizando siempre una buena calidad de nuestros productos y un esperado servicio.

Muestra de ello es que no explotamos los recursos promocionales o mediáticos existentes hoy día para este tipo de eventos y aun así llevamos más de 20 años dando un trato muy personalizado para así poder ampliar y como no mantener nuestra cartera de clientes .

Sin otro particular les doy las gracias por confiar en nosotros y les garantizo que su celebración será como usted lo desee.

Fdo. Antonio guerrero docon
Gerente

Infantil

Escalope de pollo empanado con boloñesa

Pollo a la villaroy

Finguer de pollo empanados

Filete de ternera a la parrilla

Hamburguesa de ternera con bacón y queso

Albóndigas de ternera caseras

Macarrones con tomate y boloñesa

Filete de emperador a la plancha

De guarnición pondremos patatas fritas y croquetas de ave caseras

Postre

Bebida

El restaurante en la medida de lo posible podrá preparar cualquier plato a petición del cliente.

27.00€

i.v.a incluido

Entradas al centro

- * Tablas de ibéricos
- * Croquetas caseras de ave
- * Ensaladilla rusa del guerreo con picatostes y balsámico de aceituna
- * Patatas a la sartén con huevos fritos y jamón pata negra
- * Gabón a la plancha (2 unidades)

Entrante individual

Ensalada de Atún Fresco marinado con pimientos rojos asados

Segundos que se ofrecerán el día de la celebración

Solomillo de ternera gallega a la parrilla

Paletilla de cordero lechal asada

Entrecot de ternera a la parrilla

Rabo de toro estofado

Tataký de presa ibérica a la miel mostaza

Bacalao al horno con verduras de temporada

Lubina de costa a la plancha con bilbaína gambas

Lingote de praliné con avellanas y chocolate fondan

Bodega

Vino tinto de la rioja crianza (coto mayor)

Vino tinto de la ribera del Duero crianza (finca resalso)

Vino blanco de rueda

Refrescos, Cervezas o similar -café-licor

63.00€

Sin entrante individual

58.00€

i.v.a incluido

Entradas al centro

- *Tablas de ibéricos
- * Croquetas caseras (ave y brandada de bacalo)
- *Espárragos Trigueros a la plancha con romesco y jamon pata negra
- *Cremoso de parmesano con cebolla caramelizada
- *Píquillo rellenos de perdiz

Entrante individual

Gambon señorét al ajillo con alcachofas frescas asadas

Segundos que se ofrecerán el día de la celebración

Solomillo de ternera gallega a la parrilla

Paletilla de cordero lechal asada

Entrecot de ternera a la parrilla

Rabo de toro estofado

Tatakya de presa ibérica a la miel mostaza

Lomo de Merluza al horno con verduras de temporada

Lubina de costa a la plancha con bilbaína gambas

Lingote de praliné con avellanas y chocolate fondan

Bodega

Vino tinto de la rioja crianza (coto mayor)

Vino tinto de la ribera del Duero crianza (finca resalso)

Vino blanco de rueda

Refrescos, Cervezas o similar -café-licor

63.00€

Sin entrante individual

58.00€

i.v.a incluido

Entradas al centro

- * Tablas de ibéricos
- * Croquetas de brandada de bacalao
- * Atún rojo en Tempura con mermelada de pimientos confitados
- * Espárragos Trigueros a la plancha con parmesano y salsa romesco
- * Calabacín de vieiras al graten con langostinos salteados

Entrante individual

Pastel de cabracho al horno con virutas de gorgonzola

Segundos que se ofrecerán el día de la celebración

Solomillo de ternera gallega a la parrilla

Paletilla de cordero lechal asada

Entrecot de ternera a la parrilla

Rabo de toro estofado

Tatakya de presa ibérica a la miel mostaza

Lomo de Merluza al horno con verduras de temporada

Lubina de costa a la plancha con bilbaína gambas

Lingote de praliné con avellanas y chocolate fondan

Bodega

Vino tinto de la rioja crianza (coto mayor)

Vino tinto de la ribera del Duero crianza (finca resalso)

Vino blanco de rueda

Refrescos, Cervezas o similar -café-licor

68.50€

Sin entrante individual

61.50€

í.v.a incluido

Entradas al centro

- * Tablas de ibéricos
- * Lasaña de pimientos rojos, pato confitado y crujiente de manzana
- * Hojaldre de habas tiernas y setas
- * Espárragos Trigueros a la plancha con parmesano y salsa romesco
- * Brocheta de vieiras con champiñón y chipirones

Entrante individual

Salmon al eneldo con vinagreta de cítricos y aguacate

Segundos que se ofrecerán el día de la celebración

Solomillo de ternera gallega a la parrilla

Paletilla de cordero lechal asada

Entrecot de ternera a la parrilla

Rabo de toro estofado

Tatay de presa ibérica a la miel mostaza

Lomo de Merluza al horno con verduras de temporada

Lubina de costa a la plancha con bilbaína gambas

Lingote de praliné con avellanas y chocolate fondan

Bodega

Vino tinto de la rioja crianza (coto mayor)

Vino tinto de la ribera del Duero crianza (finca resalso)

Vino blanco de rueda

Refrescos, Cervezas o similar -café-licor

72.00€

Sin entrante individual

63.00€

i.v.a incluido