

La fonda LIRONDA

EXPERIENCIA DE CATEGORÍA
ELEVADA AL MÁXIMO PUNTO

GRUPO
CARBÓN



La fonda LIRONDA

MENÚ TAPAS

TODO A COMPARTIR

Tartar de tomates de raza con dátiles y burrata
Alcachofa de Tudela a la parrilla con el mejor aceite de oliva crudo y escamas de sal
Ensaladilla rusa clásica
Croquetas de jamón crujientes y cremosas
Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana
Mini hamburguesas de picaña curada en pan brioche

POSTRE

Tarta de queso cremosa

45€ por persona / IVA incluido

Incluye pan y barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

MENÚ PARA COMPARTIR

TODO A COMPARTIR

El mejor tomate del momento con el mejor aceite del mundo

Berenjenas con salsa romescu

Ensaladilla clásica

Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana

Tartar de atún en tacos con aliño de aceite de oliva y soja con un huevo frito

Fideuá a la sartén con gambas, calamares y verduras crujientes

POSTRE

Tarta de queso cremosa

55€ por persona / IVA incluido

Incluye pan y barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

MENÚ EJECUTIVO 1

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla rusa clásica

Croquetas de jamón crujientes y cremosas

Berenjenas con salsa romesco

Steak tartar con patatinas fritas y sus tostaditas

PLATO PRINCIPAL

Merluza a la bilbaína

POSTRE

Tarta de queso cremosa

63€ por persona / IVA incluido

Incluye pan y barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

MENÚ EJECUTIVO 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Tartar de tomates de raza con dátiles y burrata
Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana
Alcachofa de Tudela a la parrilla con el mejor aceite de oliva crudo y escamas de sal
Fideuá a la sartén con gambas, calamares y verduras crujientes

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de ternera glaseado y puré rústico

POSTRE

Tarta de queso

63€ por persona / IVA incluido

Incluye pan y barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensaladilla clásica

Buñuelos cremosos de queso manchego con dulce de manzana

Tartar de atún en tacos con aliño de aceite de oliva y soja con un huevo frito

PLATO PRINCIPAL (MEDIA RACIÓN DE CADA UNO)

Rapito de barriga negra a la parrilla con bilbaína emulsionada

Solomillo de vaca salteado a la sartén con ajos confitados y romero

POSTRE

Tarta de queso cremosa

73€ por persona / IVA incluido

Incluye pan y barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

CÓCTEL 1

(Disponible para grupos superiores a 30 personas)
(Servicio de pie)

Crema de puerro asado y cecina o Gazpacho fresco
Tostadita de ensaladilla clásica
Gilda Donostiarra
Straciatella de burrata con tartar de tomates
Pincho de tortilla
Croquetas de jamón ibérico
Bocaditos de merluza con mayonesa casera
Mini hamburguesa de picaña madura

POSTRE

Brocheta de fruta
Tarta de queso

55€ por persona / IVA incluido

Incluye barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

CÓCTEL 2

(Disponible para grupos superiores a 30 personas)
(Servicio de pie)

Crema de puerro asado o Gazpacho fresco
Tosta de pisto ahumado y patatinas recién fritas
Canapé de aguacate con tartar de atún picante
Alcachofa de Tudela frita con romesco
Pincho de tortilla de patatas
Merluza á la romana y pimiento asado
Croquetas de jamón ibérico
Empanadillas de atún de Tía Carmen
Mini hamburguesa de picaña madurada
Arroz cremoso de pulpo y queso viejo

POSTRE

Brocheta de fruta
Tarta de chocolate

65€ por persona / IVA incluido

Incluye barra libre de soft drinks durante el servicio



La fonda LIRONDA

CÓCTEL 3

(Disponible para grupos superiores a 30 personas)
(Servicio de pie)

Crema de puerro asado y cecina o gazpacho fresco
Ostra francesa
Gilda Donostiarra
Tartar de atún, soja y aceite de oliva virgen extra
Tostadita de ensaladilla clásica con caviar
Crujiente de steak tartar
Bocaditos de merluza con mayonesa casera
Croquetas de jamón ibérico
Bikini de cecina de picaña
Mini hamburguesa de picaña madura
Arroz cremoso de pulpo y queso viejo

POSTRE

Brocheta de fruta
Tarta de queso
Tarta de chocolate

80€ por persona / IVA incluido

Incluye barra libre de soft drinks durante el servicio



COMPLEMENTOS PARA LOS MENÚS SERVIDOS EN MESA

Jamón ibérico de bellota

7.50€/pax

Queso viejo zamorano

7.50€/pax

Ibéricos de bellota,
salchichón, chorizo y lomo
ibérico con regañas

4.00€/pax

Cecina curada con almendras
fritas 7.50€/pax

Ostra francesa al natural
(ud.)

4.50€/ud

Pastelitos, petit choux y
eclairs relleno

2.50€/pax

BODEGA

Vino blanco: Basa D.O. Rueda

Vino tinto: Viña Eizaga Crianza
D.O.C. Rioja

*Incluye agua, refrescos y cerveza