



Todos nuestros menús se pueden modificar y adaptarse a sus necesidades.

Consúltenos si quiere cambiar algún plato por otro de nuestra carta o algún vino.

Si lo desean, con el menú elegido puede incluir una copa de alcohol nacional por 4 Euros I.V.A. INCLUIDO.



C/ AZALEA, 1

Tel. información y reservas: 91 650 85 11

MINIPARC I - Edificio "F" - LA ROTONDA DEL SOTO DE LA MORALEJA

Aparcamiento gratuito dentro de Miniparc I, pasando la barrera de seguridad de entrada al recinto

Más información:
www.pinocchio.es



*Menús Especiales
para Grupos
ideales para compartir
cualquier tipo de celebración, comidas y
cenas de navidad, cumpleaños, cócteles ...
Salón independiente*

MENU ESPECIAL Nº 1

ENTRADAS PARA COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

Ensalada verde con frutos secos, parmesano y vinagreta de balsámico
Provolone al horno con tomate confitado, asado de pimientos y berenjenas
Verduras Enzo crujientes con frutos del mar y salsa de soja con miel

SEGUNDO A ELEGIR

Spaghetti aglio olio gamberoni
Hamburguesa de buey del Valle del Esla con mousse de mostaza verde
Lasaña boloñesa gratinada al horno
Pallarda de emperador con puré de yuca y coca de verduritas

POSTRE A ELEGIR

Dueto de helado en tulipa de granadina
Sorbete de limón al cava
Pannacotta con coulis de frutos rojos
Mousse de chocolate

Incluye Café o Infusión

Botella de Cava o Licores

BEBIDA: Tinto Rioja CRIANZA, Rosado de Navarra o Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado
(1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral.

Precio por persona: **30 Euros IVA INCLUIDO**

MENU ESPECIAL Nº 2

ENTRADAS PARA COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

Ensalada de queso de cabra con mermelada de mostaza
Focaccia de ibérico con salmorejo
Lomos de sardinas marinadas al aceto balsámico sobre lecho de tomate raf

SEGUNDO A ELEGIR

Secreto de Ibérico a la parrilla con pera al chianti
Confit de pato con salsa de frutos rojos
Lubina al horno con puré de piquillo y patatitas al vapor
Tagliolini nero di sepia con gamberoni, gulas, aglio y guindilla
Tortellini de parmesano y trufa blanca al burro

POSTRE A ELEGIR

Dueto de helado en tulipa de granadina
Sorbete de limón al cava
Canutillos de almendra con aire de canela
Tarta de queso con frambuesa

Incluye Café o Infusión

Botella de Cava o Licores

BEBIDA: Tinto Rioja CRIANZA, Rosado de Navarra o Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado
(1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral.

Precio por persona: **35 Euros IVA INCLUIDO**

Pan, grisinis, aperitivo, chupito de temporada, incluidos en todos los menús

MENU ESPECIAL Nº 3

ENTRADAS PARA COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

Patatitas asadas con salmón ahumado y salsa holandesa
Ensalada de pollo crujiente al polvo de palomitas con salsa de mostaza y miel
Provolone al horno con tomate confitado, asado de pimientos y berenjenas

SEGUNDO A ELEGIR

Entrecot de buey a la parrilla con milhojas de patatas
Sábana de ternera blanca a la Milanesa
Carpaccio de atún rojo con ajoblanco y salsa de soja texturizada
Risotto de hongos al aceite de trufa blanca
Sacchetti de pera al gorgonzola y nueces

POSTRE A ELEGIR

Tarta de manzana con helado de vainilla
Cremoso de yoghurt y mascarpone con capuccino de frambuesa
Tiramisú Enzo

Incluye Café o Infusión

Botella de Cava o Licores

BEBIDA: Tinto Rioja CRIANZA, Rosado de Navarra o Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado
(1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral.

Precio por persona: **40 Euros IVA INCLUIDO**

MENU ESPECIAL Nº 4

ENTRADAS PARA COMPARTIR CADA CUATRO PERSONAS

Focaccia de foie al marsala con pasas
Mozzarella di buffala, tomate confitado y rúcola
Verduras crujientes Enzo con frutos del mar y salsa de soja con miel

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo al Brandy con ravioli crujiente
Brocheta de rape y langostinos con puré de yuca y coca crujiente de verduritas
Risotto de carabineros y espárragos verdes
Lasaña de manitas de ternera con salsa de Boletus
Ravioli de hongos y foie a la crema de Marsala

POSTRE A ELEGIR

Sorbete de limón al cava
Brownie con chocolate caliente y helado de vainilla
Tiramisú con mascarpone y moka
Cremoso de yoghurt y mascarpone con capuccino de frambuesa

Incluye Café o Infusión

Botella de Cava o Licores

BEBIDA: Tinto Rioja MELQUIOR RESERVA, Rosado Gran Feudo Navarra o Blanco Marqués de
Riscal Rueda (1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral.

Precio por persona: **46 Euros IVA INCLUIDO**

Todos nuestros precios se incrementarán un 5% en Terraza