



*"Italiani di cuore dal 1986"*

*Disponemos de salones independientes para grupos grandes así como amplias terrazas en verano*

*Todos nuestros menús se pueden modificar y adaptar a sus necesidades. En Pinocchio siempre estaremos encantados de diseñarles un menú acorde con su presupuesto y el evento a celebrar*

*Consúltenos si desean cambiar algún plato de nuestros menús de grupo por otro plato de nuestra carta o incorporar alguno de sus preferidos, así como si desean otras opciones para vino o bebida*

*Si lo desean, con el menú elegido puede incluir una copa de alcohol por 4 Euros IVA incluido (no se incluyen maltas ni reservas)*

*También pueden solicitar barra libre de cerveza o sangría por solo 3 Euros más por persona IVA incluido, durante la comida o cena hasta finalizar los segundos platos*



*"Italiani di cuore dal 1986"*

## *Menús Especiales para Grupos*

*Ideales para compartir cualquier tipo de celebración, comidas y cenas de navidad, cumpleaños, cócteles ...*

C/ Zurbano, 6  
Tel. 91 310 31 71  
Zona Alonso Martínez / Colón

Avda. Pío XII, 2 (C. C. Alcampo)  
Tel. 91 345 83 52  
Zona Chamartín

C/ Padre Damián, 37  
Tel. 91 359 31 89  
(Entrada por General Gallegos, 2)  
Zona Pº Castellana Cuzco / Plaza Castilla

C/ Sánchez Bustillo, 5  
Tel. 91 468 73 73  
(Frente entrada Museo Reina Sofía)  
Zona Museo Reina Sofía / Atocha

C/ Meléndez Valdés, 7  
Tel. 91 445 63 18  
Zona Quevedo / Argüelles

C/ General Moscardó, 17  
Tel. 91 534 69 69  
Zona Orense Basílica

Paseo Eduardo Dato, 5  
Tel. 91 593 99 27  
Zona Chamberí / Rubén Darío

C/ Azalea, 1 - Edif. F MINIPARC I  
Tel. 91 650 85 11  
Plaza del Soto - La Moraleja  
(Aparcamiento gratuito dentro del Parque Empresarial Miniparc I, pasando la barrera)

[www.pinocchio.es](http://www.pinocchio.es)

[facebook](#)

[twitter](#)

[tuenti](#)

Teléfono Atención al Cliente: 91 661 16 88

## MENU DE GRUPO Nº 1

**ENTRADAS** Para compartir cada cuatro personas  
Parrillada de verduras de temporada con aceite de albahaca  
Patatitas asadas con bacon y salsa ali oli

### SEGUNDOS

 A elegir entre

Pizza Pinocchio (Mozzarella, tomate, prosciutto, champiñón, cebolla y orégano)  
Pizza Vegetale (Mozzarella, tomate, calabacín, berenjenas, cebolla y pimiento rojo asado)  
Pizza Italia (Mozzarella, tomate, bacon y cebolla salteada)  
Tortellini de requesón y espinacas a los cuatro quesos  
Lasaña Boloñesa o Lasaña especial del chef  
Hamburguesa de pollo con salsa barbacoa y patatas a la crema  
Una de nuestras pastas clásicas a elegir - **Spaghetti, Tortiglioni o Farfalle** con salsa:  
\* Carbonara / *Pancetta italiana salteada con cebolla, nata y yema de huevo*  
\* Boloñesa / *Carne de ternera picada y pomodoro San Marzano con hierbas aromáticas*  
\* All'arrabbiata / *Ligeramente picante con salsa de tomate y guindilla*

### POSTRE

 A elegir entre

Assortimento di gelati (Dos bolas de helado)      Cheesecake con mermelada de frambuesa  
Sorbete de mojito o limón      Mousse de chocolate con lengua de gato

**INCLUYE:** Café o infusión - Botella de Cava o Licores

**BEBIDA:** Tinto Rioja Joven, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado o Sangría, (1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral (2 bebidas por persona)

Precio por persona:  
**19,00 €**  
I.V.A. INCLUIDO

## MENU DE GRUPO Nº 2

**ENTRADAS** Para compartir cada cuatro personas  
Parrillada de verduras de temporada con aceite de albahaca  
Bruschetta de queso de cabra con cebolla confitada

### SEGUNDOS

 A elegir entre

Pizza quattro stagioni (Mozzarella, tomate, prosciutto, atún, champiñón y orégano)  
Pizza Barbacoa (Mozzarella, tomate, ternera, bacon, cebolla salteada y salsa barbacoa)  
Pizza ai tre formaggi (Quesos mozzarella, edam y roquefort)  
Lasaña Boloñesa o Lasaña especial del chef  
Dolce Vita de trufa blanca y boletus salteados  
Filete de pollo al funghi porcini  
Una de nuestras pastas clásicas a elegir - **Spaghetti, Tortiglioni o Farfalle** con salsa:  
\* Aglio olio gamberoni / *Gambas salteadas con ajo, aceite y guindilla*  
\* Boloñesa / *Carne de ternera picada y pomodoro San Marzano con hierbas aromáticas*  
\* All'arrabbiata / *Ligeramente picante con salsa de tomate y guindilla*  
\* Funghi porcini / *Reducción de crema con funghi porcini*

### POSTRE

 A elegir entre

Assortimento di gelati (Dos bolas de helado)      Sorbete de mojito o limón  
Mousse de chocolate con lengua de gato      Tiramisú con moca y queso mascarpone  
Cheesecake con mermelada de frambuesa

**INCLUYE:** Café o infusión - Botella de Cava o Licores

**BEBIDA:** Tinto Rioja Joven, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado o Sangría, (1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral (2 bebidas por persona)

Precio por persona:  
**22,00 €**  
I.V.A. INCLUIDO

## MENU DE GRUPO Nº 3

**ENTRADAS** Para compartir cada cuatro personas  
Tacos de parmesano con aceite de oliva virgen  
Ensalada Trapani (Pollo en tiras empanado, lechuga, tomate cherry, canónigos y salsa de mostaza a la miel)

Bruschetta de queso de cabra con cebolla confitada

### SEGUNDOS

 A elegir entre

Pizza Barbacoa (Mozzarella, tomate, ternera, bacon, cebolla salteada y salsa barbacoa)  
Pizza Carbonara (Nata, cebolla pochada y pancetta italiana)  
Pizza Funghi e Gamberoni (Mozzarella, tomate, gambas y boletus salteados)  
Lasaña Boloñesa o Lasaña especial del chef  
Ravioli rellenos de carne con salsa de boletus  
Tagliolini al nero di sepiá salteados con gambas, gulas, ajo y guindilla  
Filete de Pollo al funghi con arroz al parmesano  
Sábana de ternera milanesa con fettuccine a la crema

### POSTRE

 A elegir entre

Assortimento di gelati (Dos bolas de helado)      Tiramisú con moca y queso mascarpone  
Mousse de chocolate con lengua de gato      Cheesecake con mermelada de frambuesa  
Sorbete de mojito o limón

**INCLUYE:** Café o infusión - Botella de Cava o Licores

**BEBIDA:** Tinto Rioja Joven, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado o Sangría, (1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral (2 bebidas por persona)

Precio por persona:  
**25,00 €**  
I.V.A. INCLUIDO

## MENU ESPECIAL CELEBRACIONES

**ENTRADAS** Para compartir cada cuatro personas  
Provolone gratinado con tomate y asado de pimientos con berenjenas  
Parrillada de verduras de temporada con aceite de albahaca  
Patatitas asadas con salmón ahumado y salsa holandesa

### SEGUNDOS

 A elegir entre

Spaghetti al vongole e gamberoni  
Passione rellenos de queso pecorino y pera con crema de gorgonzola  
Dolce Vita de Trufa blanca y boletus a la crema  
Risotto con hongos a la crema de parmesano  
Sábana de ternera milanesa con fettuccine a la crema  
Hamburguesa de cebón del Valle del Esla con mousse de mostaza verde  
Entrecot a la parrilla con milhojas de patata  
Milanesa de pez espada con ensalada de la huerta y alio oli de cominos

### POSTRE

 A elegir entre

Sorbete de limón o mojito al cava      Tiramisú con moca y queso mascarpone  
Tarta de manzana con helado de vainilla      Panna cotta con coulis de frambuesa  
Mousse de chocolate con lengua de gato

**INCLUYE:** Café o infusión - Botella de Cava o Licores

**BEBIDA:** Tinto Rioja Crianza, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda o Lambrusco Rosado o Sangría, (1 botella cada 3 personas) o refresco o cerveza o agua mineral (2 bebidas por persona)

Precio por persona:  
**33,00 €**  
I.V.A. INCLUIDO

Pan, grisinis y aperitivo incluidos en todos los menús  
Todos nuestros precios se incrementarán un 8% en Terraza

También pueden solicitar barra libre de **cerveza o sangría por solo 3 Euros más por persona IVA incluido, durante la comida o cena hasta finalizar los segundos platos.**

