

ORIGEN

cocina y territorio

MENÚS DE GRUPOS 2023

MENÚ UNO

Servicio de pan artesano y aceite autóctono variedad Zorzal

Aperitivo de la casa

Degustación de ibéricos de Arturo Sánchez

Croquetas de jamón Arturo Sánchez

Ensaladilla Homenaje *Tasquita de Enfrente*

Rodaballo a la brasa

Concha ibérica a la parrilla

Tarta de Queso

Vino Blanco: D.O. Val de Vid Verdejo

Vino tinto: D.O. Ribera del Duero Tiberio

Agua, café o infusión, incluidos

PVP MENÚ UNO: 38€. Precio por persona. IVA incluido. Copas no incluidas.

MENÚ DOS

Servicio de pan artesano y aceite autóctono variedad Zorzal

Aperitivo de la casa

Degustación de ibéricos de Arturo Sánchez

Buñuelo de chichas ibéricas Arturo Sánchez

Arroz al estilo zamorano

Tartar de Lubina Aquanaria con grasa de jamón

Presa de cerdo ibérico adobada a la brasa

Panna Cotta

Vino Blanco: D.O. Val de Vid Verdejo

Vino tinto: D.O. Ca. Rioja Finca San Martín

Agua, café o infusión, incluidos

PVP MENÚ DOS: 46€. Precio por persona. IVA incluido. Copas no incluidas.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Estos menús son para para grupos a partir de 8 personas.
Los menús se servirán a mesa completa.

Una vez confirmada la fecha de la reserva para el grupo se abonará una señal del 30% del total de los menús.

La fecha límite para la confirmación final del número de comensales será de 48 horas antes. Si no se comunicarse dentro de este plazo se cobrarán los menús completos del número final confirmado.

CONTACTO Y RESERVAS

reservas@origen-restaurant.com

923 176 962
(sólo WhatsApp) 691 594 290

www.origen-restaurant.com

[@origen_cocinayterritorio](https://www.instagram.com/origen_cocinayterritorio)