

ORIGEN

cocina y territorio

MENÚS DE GRUPOS 2024

MENÚ UNO

Servicio de pan artesano y aceite autóctono

Aperitivo de la casa

Degustación de ibéricos de Arturo Sánchez

Croquetas de jamón Arturo Sánchez

Ensaladilla Homenaje Tasquita de Enfrente

Corvina

Carrilleras 100% ibéricas

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: 42€.

Precio por persona. IVA incluido. Copas importación 7€.

MENÚ DOS

Servicio de pan artesano y aceite autóctono

Aperitivo de la casa

Degustación de ibéricos de Arturo Sánchez

Buñuelo de chichas ibéricas Arturo Sánchez

Arroz al estilo zamorano

Rodaballo

Presca de cerdo ibérico adobada

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: 48€.

Precio por persona. IVA incluido. Copas importación 7€.

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.

Menú infantil: 20€ (niños menores de 12 años), consistente en ibéricos, croquetas y filete empanado con patatas fritas, más helado artesanal de postre.

IMPORTANTE: la mesa está reservada por espacio de 15 minutos, en caso de no acudir a la hora, la reserva queda anulada.

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)