



TINGLADO

RESTAURANTE CLUB

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ CÓCTEL



APERITIVOS FRÍOS

Salmorejo de fresa y crujiente de parmesano

Roca de parmesano con mermelada y ralladura de lima

Bikini de pastrami y mojo canario

Panipuri de ensaladilla con gamba cristal

Nigiri de tartar de gamba roja

Gilda clásica de anchoa y boquerón

Brocheta de mozzarella, tomate cherry y jamón de Parma

Taco crujiente de tartar de atún

Pan de cristal, steak tartar y emulsión de piparra

Anchoa de Santoña, mantequilla de oveja y reñaga



APERITIVOS CALIENTES

Salmorejo de fresa y crujiente de parmesano

Roca de parmesano con mermelada y ralladura de lima

Bikini de pastrami y mojo canario

Panipuri de ensaladilla con gamba cristal

Nigiri de tartar de gamba roja

Gilda clásica de anchoa y boquerón

Brocheta de mozzarella, tomate cherry y jamón de Parma

Taco crujiente de tartar de atún

Pan de cristal, steak tartar y emulsión de piparra

Anchoa de Santoña, mantequilla de oveja y reñaga

MENÚ CÓCTEL

BASIC

4 Fríos + 3 Calientes
32€ por persona (+IVA)
(60 min)

STANDARD

7 Fríos + 4 Calientes
39€ por persona (+IVA)
(75 min)

PREMIUM

8 Fríos + 6 Calientes
45€ por persona (+IVA)
(90 min)

FINAL DULCE: Mini tarta árabe

BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS

Vino blanco: V.T Castilla y León, Verdejo, Bodegas Menade

Vino tinto: D.O.Ca. Rioja Bodegas La Emperatriz

Cerveza Mahou

Refrescos, agua con y sin gas

*La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada

MENÚ SENTADOS



MENÚ ALMA

ENTRANTES a compartir entre 4 personas

Tabla de chacina y queso

Ensaladilla de mi madre con huevo frito y jamón ibérico

Huevos camperos con chipironcitos a la andaluza

Croquetas artesanas de chorizo ibérico con huevo de codorniz

PRINCIPAL a elegir uno por persona

Canelón de solomillo con bechamel trufada

Hamburguesa de Wagyu con queso Arzúa

Albóndigas de merluza con tartar de gamba roja

Delicias de merluza a la romana con piquillos

POSTRE

Tarta árabe



MENÚ ESENCIA

ENTRANTES a compartir entre 4 personas

Burrata con escalivada y pesto mediterráneo

Ensaladilla de mi madre con huevo frito y jamón ibérico.

Gambas en gabardina con salsa picosa

Huevos camperos con gambas al ajillo

PRINCIPAL a elegir uno por persona

Estofado de buey con salsa bourguignon

Entrecot de ternera con salsa café parís (2 personas)

Chipirones a la bilbaína con sus patitas crujientes

Lomo de merluza en salsa verde con alcachofas

POSTRE

Tarta árabe



MENÚ TINGLADO

APERITIVO

Ostra Gillardeau con copa de cava

ENTRANTES a compartir entre 4 personas

Jamón ibérico 100% de bellota dehesa de Extremadura.

Croquetas de chorizo ibérico y huevo de codorniz

Huevos rotos con gambas rojas al ajillo

Chipirones a la bilbaína con sus patitas crujientes

PRINCIPAL a elegir uno por persona

Chuletitas de cordero con ajo y tomillo

Entrecot Cafe de paris (para 2 personas)

Dados de atún "Niza Clásico"

Lasaña de centollo con bechamel de su coral

POSTRE

Tarta árabe

MENÚS SENTADOS

ALMA

45€ por persona (+IVA)
(120 min)

ESENCIA

52€ por persona (+IVA)
(120 min)

TINGLADO

59€ por persona (+IVA)
(120 min)

BEBIDAS INCLUIDAS EN TODOS LOS MENÚS
Vino blanco: V.T Castilla y León, Verdejo, Bodegas Menade
Vino tinto: D.O.Ca. Rioja Bodegas La Emperatriz
Cerveza Mahou
Refrescos, agua con y sin gas

*La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada

POLÍTICA DE CANCELACIÓN Y DEVOLUCIÓN

La cancelación de la inscripción al evento debe ser realizada por la persona inscrita mediante email dirigido a elenalopez@grupobarbillon.com No se aceptan cancelaciones informadas por ninguna otra vía. En este correo electrónico se tienen que hacer constar los datos de pago de la reserva o pago total del evento al que hace referencia, nombre y apellidos, fecha y datos de contacto.

Las tasas de devolución son las siguientes:

- Cancelaciones 15 días naturales previos al evento se reembolsará el 90% del importe de la reserva (10% de gastos de gestión).
- Cancelaciones entre 15 y 3 días naturales previos al evento se reembolsará el 50% del importe de la reserva.
- Cancelaciones con menos de 3 días naturales de anticipación no dará derecho a devolución alguna.

Las devoluciones se realizarán dentro de los 15 días laborales posteriores a la terminación del evento, por transferencia bancaria a nombre de quien la realizó.

Política de cancelación

La organización se reserva el derecho de posponer un evento por causa de fuerza mayor quedando excluidas en este caso la devolución de los importes abonados por la reserva al evento, entendiéndose como por fuerza mayor catástrofes naturales, guerras, revueltas, pandemias o epidemias entre otras posibles situaciones. En caso de la cancelación definitiva de un evento serán reintegrados totalmente los pagos recibidos excepto los gastos de gestión que pudiera ocasionar.

Los eventos que no se realice el pago de la reserva no tienen ninguna prioridad. Tinglado podrá disponer del espacio para un evento que haya realizado la reserva.

TINGLADO
RESTAURANTE CLUB