LA PARRILLA

de LA BOBIA

La Bobia llega a Majadahonda con un nuevo concepto:
La Parrilla de La Bobia.

Un restaurante asturiano donde disfrutar de los clásicos de siempre junto a una propuesta de brasa que suma fuego, sabor y carácter a la carta, sin perder la esencia de La Bobia.

GASTRONOMÍA








MENÚ 1

ENTRANTES: Al centro de la mesa

Ensaladilla rusa con piparras y ventresca de atún

Croquetas: De cecina y de chipirones en su tinta

Solomillo de tomate con AOVE y nuestro aliño

Empanada de bacalao y pasas

PRINCIPALES

Contramuslo de pollo de maíz a la parrilla

Cachopo de gochu relleno de jamón ibérico y queso La Peral
(2 pax)

Salmón a la sidra con patata panadera

POSTRES

Tarta de queso La Peral

Licor de arroz con leche

BODEGA : A elegir

Sidra Cortina (1 botella por persona) o, 3 consumiciones
(copa de vino, cerveza de barril o refresco)

44€

MENU 2

COMIENZO

Tapa de Fabada con compango de tineo

ENTRANTES: Al centro de la mesa

Alcachofas confitadas con sidra y queso La Peral

Ensaladilla rusa con piparras y ventresca de atún

Pastel de cabracho

Tortilla de cabrales cuajada al momento

PRINCIPALES: A elegir

Verdinas con gambones y chipirones

Jarrete de jamón asado con manzana glaseada

Carrillera de ternera con parmentier de patata

Cachopo de ternera relleno de cecina y queso ahumado de Pria (2 pax)

Corvina a la parrillacon bilbaína

POSTRE:

Tarta de queso La peral

Tarta de chocolate templada

Licor de arroz con leche

BODEGA

Sidra Cortina (1 botella por persona) o, 3 consumiciones (copa de vino, cerveza de barril o refresco)

54€

MENU COCKTAIL

Gilda clásica

Salmorejo con helado de Idiazabal y manzana verde

Anchoa del cantabrico sobre pan cristal

Empanada de bacalo y pasas

Pastel de cabracho

Croqueta de cecina y puerro

Croqueta de chipirón en su tinta

Pincho de chistorra de Arbizu

Carrillera de ternera con parmentier

Arroz con leche

Brownie de chocolate

BODEGA

Heineken barril

Sidra natural

Aguas y refrescos

Vino tinto y blanco

50€

*La duración del cocktail es de 90 minutos, con barra libre de bebida y 2 unidades de cada referencia por persona.

Consulte las condiciones de contratación de este menú.

ESPACIO




LA PARRILLA de LA BOBIA








LA PARRILLA

POLITICA DE CANCELACIÓN

- Las reservas para eventos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización de el 50% de el total de importe de la factura.

- La realización de la prerreserva tiene una validez de 48h.

- Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria, deberá enviar el justificante del ingreso al menos tres días hábiles antes a la celebración del evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre.

- La Parrilla de La Bobia ofrece a sus clientes un margen de el 10% en el número de asistentes, a partir de esta cifra se procederá al cobro de los comensales contratados, aunque estos no se hubiesen presentado.

- En caso de anulación de el servicio con menos de 72 horas, no se devolverá el importe de la reserva

CONTACTO: info@grupolafabrica.es

Grupo
LaFábrica