



Menú de grupos 1


25,95 €/persona


Entrantes

Milhojas de patata con bacon - 2 - (opción  )

Ensalada César de pollo - 3 - (opción  )

Principales (a elegir entre las siguientes opciones)

Lasaña de ternera gourmet (opción  +1€)

Lasaña de verduras (opción  +1€ )

Noodles thai de pollo (opción  +1€ )

Tiras de ternera en salsa teriyaki

Pollo en salsa tikka masala con arroz basmati (opción  )

Postres (a elegir entre las siguientes opciones)

Tarta de manzana (opción  )

Tarta de queso (opción  )

Sorbete de la casa (opción  )

Bola de helado (opción  )

Hemos marcado así los platos **adaptables** a



Dieta sin gluten



Dieta vegetariana

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales celíacos o vegetarianos.

Incluye café o infusión

Vino tinto de la Tierra de Castilla y León, Rosado D.O. Cigales o Blanco D.O. Rueda (máximo 4 botellas a elegir)

Agua Mineral (máximo 8 botellas)


Incluye pan (no pan de ajo ni pan de ajo con queso)

Pan sin gluten +1€

Menú de grupos 2

27,95 € / persona

Entrantes


Ensalada Le Bistró - 3 - (opción  )

Carpaccio de ternera - 2 - (opción )

Principales (a elegir entre las siguientes opciones)

Timbal templado de la huerta (opción  )

Thai wok de pollo (opción  )

Huevos con foie y boletus (opción  )

Hamburguesa parisien (opción )

Salmón teriyaki

Postres (a elegir entre las siguientes opciones)

Tarta de manzana (opción  )

Tarta de queso (opción  )

Sorbete de la casa (opción  )

Bola de helado (opción  )

Hemos marcado así los platos **adaptables** a



Dieta sin gluten



Dieta vegetariana

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales celíacos o vegetarianos.

Incluye café o infusión

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Rosado D.O. Cigales
o Blanco D.O. Rueda (máximo 4 botellas a elegir)

Agua Mineral (máximo 8 botellas)

Incluye pan (no pan de ajo ni pan de ajo con queso)

Pan sin gluten +1€

Menú de grupos 3 **29,95** €/persona

Entrantes

Sinfonía templada de foie - 2 - (opción )

Ensalada César de salmón y langostinos - 3 - (opción  )

Principales (a elegir entre las siguientes opciones)

Lasaña de langostinos

Solomillo de cerdo con salsa de foie y Px (opción )

Risotto de langostinos (opción )

Tiras de ternera en salsa de setas

Bacalao con alioli de piquillos (opción )

Postres (a elegir entre las siguientes opciones)

Brownie de avellanas (opción  )

Tarta de manzana (opción  )

Tarta de queso (opción  )

Sorbete de la casa (opción  )

Bola de helado (opción  )

Hemos marcado así los platos **adaptables** a



Dieta sin gluten



Dieta vegetariana

Infórmanos claramente al realizar la comanda de los platos que son para comensales celíacos o vegetarianos.

Incluye café o infusión

Vino tinto D.O. Ribera del Duero, Rosado D.O. Cigales, Blanco D.O. Rueda o Yllera 5.5 (máximo 4 botellas a elegir)

Agua Mineral (máximo 8 botellas)

Incluye pan (no pan de ajo ni pan de ajo con queso)

Pan sin gluten +1€

Política de reservas para grupos en Navidad

1. Se solicitará disponibilidad en el restaurante, vía telefónica en el 983 29 06 60 o a través de la web www.lebistrorestaurante.es y la persona responsable de las reservas se pondrá en contacto a la mayor brevedad posible, indicando disponibilidad para el día y hora solicitados.

2. Las Reservas de Grupos se realizan en dos turnos ya sea mediodía o noche:

- A las 14:00 o 21:00. En ambos casos la mesa deberá quedar a disposición del siguiente turno de comidas/cenas, es to es, 15:30 o 23:00.

- A las 15:30 ó 23:15

3. En caso de que el grupo no esté completo pasado 15 minutos de cortesía el restaurante hará uso de la mesa en función de sus necesidades.

4. Se exigirá una FIANZA de 10 € por persona para con firm ar la reserva. Esta fianza se abonará en efectivo o bien mediante tarjeta de crédito en el propio restaurante. Esta fianza se descontará del importe final de la factura de venta.

5. Se podrán hacer cancelaciones **hasta 72 horas antes** sin coste alguno. Si la cancelación se produce en las últimas 72 horas el cliente perderá la fianza.

6. El cliente deberá poner en conocimiento con 24 horas de antelación el menú elegido, así como los platos principales de los comensales junto con los datos de la reserva (nombre, personas, día y hora) mediante mail a daniel.hernandez@lebistrorestaurante.es

7. Se podrán hacer cambios en el número de comensales hasta 24 horas sin coste alguno. El día de la reserva se facturará **como mínimo** el número de comensales para la que estaba la reserva hecha sin derecho a devolución. (Ejemplo: se reserva para 15 personas y sólo asisten 10 personas el día de la prestación del servicios, se facturarán 15 menús)

8. En caso de no disponer de esta información, la reserva quedará anulada directamente con las consecuencias que se detallan en el punto 5.

9. Cenas mes de noviembre (consultar número máximo de comensales), se pedirá comanda de platos principales por anticipado. Cenas mes de diciembre (número máximo de comensales 10-12), no se pedirá comanda de platos por anticipado.

Calle Teresa Gil 7, 47002 – Valladolid
983 29 06 60 – reservas@lebistrorestaurante.es
www.lebistrorestaurante.es



Le Bistro
Capitales Bar et Restaurant