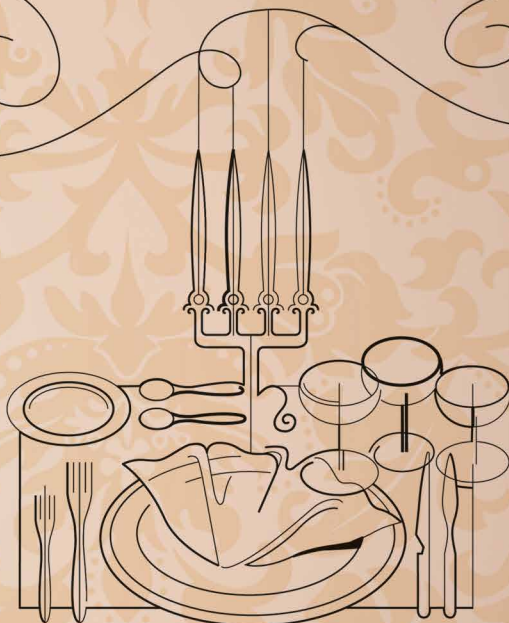




*Restaurante*  
**Bocados**



*Comuniones · Bodas · Eventos*

Reservas en el 976 095 976

Parque del Agua · Paseo del Botánico, 2-3 • 50018 Zaragoza  
(junto al Puente del Tercer Milenio)

[www.restaurantebocados.es](http://www.restaurantebocados.es)

## **Aperitivo de bienvenida**

Tosta de queso curado con confitura de tomate.  
Surtido de ibéricos (chorizo, salchichón y jamón) (+3).

## **Primeros a elegir 1**

Ensalada de queso de rulo con vinagreta Pomodoro.

Ventresca de atún sobre lecho  
de pimientos y patata asada.

Sinfonía de setas (Shitake, trompetilla, cardo y boletus)  
con jamón ibérico.

Timbal de parrillada de verduras  
con láminas de bacalao y romescu.

Cazuela de langostinos con trigueros y crema de queso.

Delicias Bocados: Jamón de Teruel, volovant de morcilla y  
piquillos, salmón ahumado, tosta de mousse de foie de pato con  
reducción de Oporto, langostinos con salsa rosa, calamares y  
croqueta casera de jamón. (+1)

## **Sorbete de mandarina al vodka**

(+3 €)

## **Segundos a elegir 1**

Royal de solomillo con foie y salsa de boletus.

Entrecot de ternera con salsa de pimienta y patata asada.

Jarrete de ternasco de Aragón asado al aroma de romero, con  
guarnición de patatas panadera (+1€).

Medallón de solomillo de ternera, sobre lecho de manzana confitada y salsa de frutos rojos (+5 €).

Paletilla de ternasco de Aragón asado con patatas panadera (+ 5 €).

Merluza ral orio de tomate y olivas negras.

### **Postre**

Tarta de celebración:  
Sacher, Reina, Selva Negra, 3 chocolates, etc.

(Tulipa con helado al gusto +2,50€)

### **Bodega**

Vino tinto Montesierra D.O. Somontano o similar

Agua mineral

### **Cafés**

**38,00€**

(10% IVA no incluido)(41,80€)  
(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

## **Aperitivo de bienvenida**

Tosta de queso curado con confitura de tomate.

## **Primero**

Delicias Bocados: Jamón de Teruel, volovant de morcilla y piquillos, salmón ahumado, tosta de mousse de pato con reducción de Oporto, langostinos con salsa rosa, calamares, y croqueta casera de jamón

## **Sorbete de mandarina al Vodka**

## **Segundo**

Paletilla de ternasco de Aragón con patatas a lo pobre

o

Medallón de solomillo de ternera con foie, sobre lecho de manzana confitada y salsa de frutos rojos (+2€)

o

Lenguado relleno de gambas en salsa marinera.

## **Postre**

Tarta de celebración y copa de Cava.

(Tulipa con helado al gusto +2,50€)

Cafés.

## **Bodega**

Faustino Crianza D.O. Rioja o similar y vino blanco

Agua mineral

**Precio 45,00€**

(10% IVA no incluido)(49,50€)

(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

## **Aperitivo de bienvenida**

Tosta de queso curado con confitura de tomate.

Surtido de ibéricos (+3€).

## **Selección de entrantes al centro (a elegir 3)**

Ensalada de queso de rulo de cabra con vinagreta Pomodoro.

Tempura de verduras de Aragón con romescu.

Bacalao con almendras sobre salsa romescu.

Pimientos rellenos de merluza y gambas.

Tosta de mousse de pato con reducción de Oporto.

Medallón de solomillo de cerdo con bacon al PX.

Sinfonía de setas (Shitake, trompetilla, cardo y boletus)  
con jamón ibérico.

## **Primeros**

Ensalada de queso de rulo con vinagreta Pomodoro.

Ventresca de bonito sobre lecho de pimientos y patata asada.

Timbal de parrillada de verduras con láminas de bacalao y romescu.

Cazuela de langostinos con trigueros y crema de queso.

Delicias Bocados: Jamón de Teruel, volovant de morcilla y piquillos, salmón ahumado, tosta de mousse de foie de pato con reducción de Oporto, langostinos con salsa rosa, calamares y croqueta casera de jamón. (+1).

## **Sorbete de mandarina al vodka**

**(+3 €)**

## **Segundos**

Royal de solomillo con foie y salsa de boletus.

Entrecot de ternera a la brasa con patata asada (+1€).

Jarrete de ternasco de Aragón asado a baja temperatura, con guarnición de patatas panadera (+2€).

Medallón Solomillo de ternera con frutos rojos (+5 €).

Paletilla de ternasco de Aragón asado con patatas panadera (+5 €).

Merluza rellena de setas y gambas en salsa marinera.

## **Postre**

Tarta de celebración:

Sacher, Reina, Selva Negra, 3 chocolates, etc.

(Tulipa con helado al gusto + 2,50€)

## **Bodega**

Vino tinto Señorío de Lazán Crianza o similar,  
vino blanco verdejo y agua mineral.

## **Cafés**

# **51,00€**

(10% IVA no incluido)(56,10€)

(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

El precio del menú base de adulto es de 51,00€ e incluye aperitivo, entrantes, primero, segundo, postre, bebida y café. Se puede componer al gusto de cada uno. Según los platos que se elijan se incrementa el precio por el importe que aparece en cada uno de ellos.

## **Aperitivo de bienvenida**

Degustación de ibéricos.

### **Entrantes**

Delicias Bocados: Jamón de Teruel, volovant de morcilla y piquillos, salmón ahumado, tosta de mousse de pato con reducción de Oporto, langostinos con salsa rosa, calamares, croqueta casera de cocido y trigueros braseados.

o

Cascada de mariscos: langostinos, percebes, bogavante, patas de araña, berberechos, almejas o mejillones (supl. según mercado).

### **Primero**

Merluza al orio de gulas, cherries y ajos tiernos.

o

Lenguado relleno de gambas en salsa marinera.

### **Sorbete de mandarina al Vodka**

### **Segundo**

Paletilla de ternasco de Aragón asado con patatas a lo pobre.

o

Medallón de solomillo de ternera con foie, sobre lecho de manzana y salsa de frutos rojos.

### **Postre**

Tarta de celebración, tulipa de helado y copa de cava.

Cafés y chupito de orujo o pacharán.

### **Bodega**

Señorío de Lazán Crianza D.O. Somontano o Rioja Crianza, vino blanco y agua mineral.

**Precio 61,00€**

(10% IVA no incluido)(67,10€)

(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

## **Menu infantil 1**

**(Se sirve en formato plato combinado. No admite cambios)**

Entremeses: Calamares a la andaluza, croqueta casera de jamón, pizza de jamón york y queso o pasta con salsa boloñesa.

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o nuggets de pollo con patatas fritas.

Postre: tarrina de helado y tarta de celebración.

Agua o refrescos.

**19,00€**

(10% iva no incluido) (20,90€)(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

## **Menu infantil 2**

**(Se sirve en formato plato combinado o como entrantes y 2º plato)**

Entremeses: Calamares a la andaluza, croqueta casera de jamón, pizza de york y queso, jamón serrano y gambas gabardina.

Costillas de ternasco de Aragón a la parrilla o pechugas empanadas con patatas fritas.

Postre: helado a elegir de nuestra carta y tarta de celebración.

Agua o refrescos.

**23,00€**

(10% iva no incluido) (25,30€)(Se aplicará iva vigente en la fecha del evento)

## **Otros servicios :**

- Minuta personalizada con el menú elegido (incluido en todos los menús).
- Sillas con fundas y mesas decoradas con flores (incluido en todos los menús).
- Degustación 25,00€ por persona y gratuita para 2 personas con reservas a partir de 30 adultos.
- Vino tinto Crianza Señorío de Lazán D.O. Somontano (+2€)
  - Vino tinto Crianza Faustino D.O. Rioja (+2€)
  - Chupito de orujo o pacharán (+1,50€)
  - Cava Visiega Brut (10€)
  - Cava Codorniu 1551 Brut (12,90€)
  - Cava Corona de Aragón (12,90€)
  - Cava Anna de Codorniu Brut (14,90€)
  - Combinados primeras marcas a 4,50€
  - Barra libre 2 horas 18€ y 3 horas 24€
  - Disc jockey entre 200€ y 300€ según tiempo
- Mariachis: consultar presupuesto (entre 200€ y 400€)
- Animación infantil: consultar disponibilidad (Comuniones aprox. 40€) por comunión.

**Solicita más información, otras combinaciones de menú y fotos de los salones y los platos en [info@restaurantebocados.es](mailto:info@restaurantebocados.es)**