



MENÚS PARA GRUPOS 2016
B_NOMIO

Reservas:
9 2 7 2 4 0 8 4 0

MENÚ EVA

PRECIO: 37.95€

Aperitivos de nuestra cocina

Para picar al centro

Selección de ibéricos con quesos de nuestra tierra
Boletus y criadillas de la tierra con foie
Ensalada de láminas de Bacalao
y pimientos asados en su jugo

Para terminar a elegir entre

Arroz caldoso de Bogavante y sepia
Lomos de lubina con dados de tomate a las finas hierbas
y chipirones salteados
Solomillo ibérico relleno con salsa de uvas y puré de
boniato

Cocina dulce

Tiramisú en copa

Bodega

Vino tinto y blanco de la tierra, cervezas, refrescos,
café, infusiones, licor y agua

MENÚ TEMPRANILLO

PRECIO: 39.95€

Aperitivos de nuestra cocina

Para picar al centro

Carpaccio de lomo de Venado con foie
y caviar de Módena

Salmón al Pimentón de la Vera con frutas en texturas
Tallarines de calamar a las finas hierbas
con langostinos

Para terminar a elegir entre

Lomo de Merluza en su jugo
con almejas fritas al limón
Crepê relleno de rabo de Toro en su jugo

Cocina dulce

Otoño melancólico

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la tierra,
Café, infusiones y licor

MENÚ ALBARIÑO
PRECIO 42.75€

Aperitivos de nuestra cocina

Para picar al centro

Ceviche de Atún rojo

con ensalada de aguacate y su caviar

Crujiente de Fiambre de Presa ibérica

con boletus y foie

Vieiras asadas con alcachofas y puré de ajo

Para terminar a elegir entre

Pechuga de pato asada con jugo de carne dulce

Dorada salvaje al horno con alioli

y salsa de mostaza

Cocina dulce

Milhojas de hojaldre relleno de crema pastelera y

láminas de plátano

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la tierra,

Café, infusiones y licor

MENÚ GARNACHA

PRECIO 45.95€

Aperitivos de nuestra cocina

Para picar

Jamón Dehesa de Extremadura
Tartar de Buey de Mar y Centollo con aguacate
Medallones de pulpo con panaderas
al pimentón de la Vera

Para terminar

Lomo de Atún rojo asado con dados de tomate y soja
con ajonjolí y brotes verdes
Solomillo de ternera con medallón de foie y mazorquitas
de maíz asadas

Postre

Milhojas de filo con biscuit
de Higos de Almoharín
con cilindro de chocolate con su bombón

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la tierra,
Café, infusiones y licor

MENÚ SYRAH

PRECIO 55.50€

Lunch servido en barra

Vasito de salmorejo con virutas de jamón

Sushi variado

Ceviche de Atún Rojo

Cucurucho de Perdiz escabechada

Lingote de Foie micuit con manzana

Rosita de Salmón y Mango

Croquetita casera de Patatera

Bacalao a la cacereña

Crujiente de Langostinos fritos

Brochetita de Pollo con verduritas

Cervezas, vinos, refrescos, agua mineral

Menú

Salmorejo de Cerezas con huevo de codorniz y virutas
de Jamón

Para terminar a elegir entre

Lomo de Lubina con dados de tomate
y chipirones salteados

Lechona confitada con panaderas al horno

Postre

Tocinillo del cielo con helado de pistacho

Bodega

Agua mineral, vino tinto y blanco de la tierra, café,
infusiones y licor



ELABORA TU MENÚ

B_nomio te da la posibilidad de personalizar el Menú que más os encaje para vuestra celebración.

Para ello, podrás elegir entre todos los entrantes, Primeros y segundos platos que os ofrecemos.

Una ocasión perfecta para ofrecer a tus invitados lo que realmente os gusta.

ELABORA TU MENÚ COCKTAIL O APERITIVO

(Puedes sustituirlo por las entradas
en cualquier menú o añadir)

COCKTAIL DE BIENVENIDA
(duración 45 min. Aprox.)

Aperitivos fríos

Vasito de salmorejo con virutas de jamón
Ceviche de atún rojo
Cucurucho de perdiz escabechada
Lingote de Foie micuit con manzana
Rosita de Salmón y Mango
Makis y California

Aperitivos Calientes

Croquetita casera de Patatera
Bacalao a la cacereña
Crujiente de Langostinos fritos
Brochetita de Ave especiada

Bodega Aperitivo

Cervezas, vinos, refrescos, agua mineral

PRECIO 23.25€

ELABORA TU MENÚ

Cocktail o Aperitivo

Canapés 1,75€

Vasito de crema de tomate con lámina de bacalao

Vasito de salmorejo de cereza con virutas de jamón

Croquetas caseras de patatera

Crujiente de arroz negro con ali-oli

Cucurucho Perdiz escabechada

Lingote de Foie micuit con manzana

Bacalao a la cacereña

Ceviche de Atún rojo con ceviche de aguacate

Pulpo al pimentón de la Vera

Carpaccio de Gambas

Tartar de Txangurro

Rositas de Mango, Makis de foie y cebolla caramelizada
y california rolls de surimi y aguacate.

Carpaccio de venado con virutas de foie

Sándwich de lomititos de Sardinias marinada con

Zorongollos

Minitapas de Quesos

Macaron salados

Huevo de Codorniz con Caviar 7.50€

ELABORA TU MENÚ

Elabora tus platos

CREMAS / GAZPACHOS / ARROZ

- Salmorejo de Cerezas con carpaccio de langostino 5.50€
- Crema de tomate con lomito de bacalao confitado 8.95€
- Crema de bogavante con su picadillo de gambas 7.50€
- Arroz de Verduras asado 10.45€
- Arroz de Matanza extremeña 11.65€
- Arroz de Perdiz a la antigua 12.95€
- Arroz de Bogavante 13.90€

ENTRADAS

- Nuestras Croquetas caseras de patatera 2.20€
- Ensalada de pimientos asados con láminas de bacalao en su jugo 3.50€
- Ensalada de Salmón ahumado y marinado con frutas de temporada. 3.50€
- Boletus y más setas con frutas pobres. 3.75€
- Tallarines de calamar con rejos a la Americana 3.70€
- Carpaccio de Venado y Foie con escamas de sal y perfume balsámico 3.75€
- Selección de ibéricos con quesos de la tierra 3.80€.
- Torta del Casar: 3.60
- Anchoas del Cantábrico con nuestro aliño 3.85€
- Carpaccio de gambas con salsa agria de yogur 3.85€
- Crujiente de Fiambre de Presa ibérica con Espárragos y virutas de Foie 3.90€

Ceviche de atún rojo con ensalada aliñada con vinagreta de frambuesas y pipas de calabaza 3.90€
Medallones de Pulpo con panaderas al pimentón de la Vera 4.00€
Almejas con hierbas al Jerez 4.05€
Jamón Dehesa de Extremadura 4.35€
Vieiras asadas con alcachofas 4.60€
Ensalada de ½ bogavante del cantábrico con pulpo y pimentón 4.65€

DEL MAR

Lomos de Lubina con dados de tomates y chipirones salteados 12.95€
Lomos de lenguado relleno de boletus gratinados con espárragos verdes 13.95€
Crêpe relleno de Buey de Mar y Centollo 15.95€
Lomo de Merluza con Alcachofas y jugo de Carne 15.95€
Merluza rellena de Txangurro gratinada con muselina de ajo 15.95€
Dorada salvaje al horno con alioli y salsa de mostaza 15.80€
Bacalao al estilo Alentejano 14.95€
Lomo de Atún Rojo asado con dados de tomate y soja con ajonjolí y brotes verdes 15.45€
Rape asado con cebolletas rellenas de salsa verde y vinagreta de jamón ibérico 18.40€
Rodaballo al horno con verduritas salteadas y láminas de ajo 19.15€
Lubina salvaje a la plancha con emulsión de aceite y tinta de calamar 20.80€
Cigalas fritas con velo ibérico y boletus 22.80€

DE LA TIERRA

Solomillo ibérico relleno con salsa de uvas y puré de boniato 12.45€

Pechuga de Pato asada con verduritas y jugo dulce 12.55€

Lechona confitada con panaderas al horno 13.35€

Crêpe relleno de Rabo de Toro en su jugo 13.95€

Pichón asado con mollejas de Ternera y Foie 14.00€

Medallones de solomillo de Ternera con salsa a la pimienta 15.75€

Lechazo asado a fuego lento con panaderas 15.85€

Lomo de Venado con foie y manzana salteada 15.95€

Lomo bajo de Ternera Extremeña al estilo tradicional 16.50€

Presa Ibérica con Boletus y foie con frutos rojos del Jerte 18.95€

Solomillo de Ternera con medallón de foie 18.95€

Taco de solomillo de Buey con escamas de sal y perfume balsámico 21.45€

Pierna o Paletilla de Cabrito confitada con puré de peras y piñones 21.55€

Entrecot de Buey a la Parrilla con tomate provenzal 22.50€

Chuletón de Buey a la parrilla kg 50.00€

POSTRES

Fusión de Tiramisú y Brownie 5.95€

Tocinillo del cielo con helado de pistacho 5.95€

Caliente y frío de vainilla con frutos rojos 6.05€

Milhoja de hojaldre rellena de crema pastelera con láminas de plátano 6.15€

Coulant de Chocolate con helado de Naranja 6.35€

Tarta fina de Manzana con helado de Canela 6,45€
Milhojas de filo con Biscuit de higos de Almoharín y cilindro
de chocolate con su bombón 6.45€
Pasión Rosa con merenguito 6.75€
Pasión por chocolate 6.85€

CAMBIA PALADAR

Sorbete de mandarina con mango 3.50€
Sorbete de mango con frambuesas 3.50€

BUFFET DE POSTRES 10€ / TARTA FIGURATIVA 80€ /
TARTA FONDANT 200€
SOBREMESA Y PETTI FOUR 4.50€

Teja de almendra / Bombón de higo / Macarons / Trufa
de chocolate / Pastas / Caramelo de Tofe

COMUNIONES

Todos los menús incluyen tartas de Comunión figurativa
y su muñeco, se servirá durante el Café y también a los
niños, consúltanos posibles decoraciones temáticas.

ELABORA TU MENÚ

Elabora tu bodega

BODEGA servicio en BARRA (Lunch o aperitivos) 6.95€

VINO TINTO

Viña Habla de la Tierra, Viña Puebla, Palacio Quemado,
Lengua azul, Peña del Valle o similar

VINO BLANCO

Dulce Eva, Primavera, Habla de ti, Suerte del Rey,
Entremares o similar

OTRAS BEBIDAS

Refrescos, cervezas, agua mineral
y servicio de panes

BODEGA ALMUERZO 12.95€

VINO TINTO

Viña Habla de la Tierra, Viña Puebla, Palacio Quemado,
Lengua azul, Peña del Valle
o similar

VINO BLANCO

Dulce Eva, Primavera, Habla de ti, Suerte del Rey,
Entremares o similar

OTRAS BEBIDAS

Refrescos, cervezas, agua mineral, café, infusiones, pan
y licor.

CAVA

Vía de la Plata, Buche o similar

ELABORA TU MENÚ

Elabora tu menú infantil

(se consideran menú infantil hasta los 14 años)

17.50€

PRIMEROS

Sopa de estrellitas

Pasta bolognesa o carbonara

Selección de ibéricos y fritos caseros

SEGUNDOS

Hamburguesa de Buey con Cebolla caramelizada

Pizza de Jamón Ibérico con Bacon

Churritos de Pollo con Salsa y Nachos

Escalope empanado con patatas fritas

Chuletitas de lechal con patatas fritas

POSTRES

Tarta y helado o la misma que los adultos

+ bolsa de golosinas.

BEBIDAS

Agua Mineral, refrescos y zumos

OPCION

Candy bar 100.00€

ANIMACION

Trabajamos con Animaocio (castillos hinchables, payasos, guijos, etc.) consúltanos.

SERVICIO DE CATERING

Los servicio de Catering, incluye todo el equipamiento necesario, personal, etc, tendrán un costo de 17.95€ por persona

OTRAS CONDICIONES

Las entradas de los menús van al centro de la mesa y están calculadas para un plato cada cuatro personas. Los pescados y las carnes son raciones completas, también pueden ser de media ración.

Todos los menús son susceptibles de realizar cambios, todas las modificaciones que deseen realizar serán presupuestadas sin ningún compromiso.

Pueden consultar opciones de nuestra amplia carta de vinos. Los vinos son calculados, una botella para cada cuatro personas, en caso de exceder este consumo el restaurante ofrecerá una botella sin cargo (las siguientes, se abonaran según precio de nuestra carta.) En caso de desear algún vino distinto a los que ofrece el Restaurante, le daremos presupuesto sin ningún compromiso. También ofrecemos descorche de botellas, preguntar.

Todo artículo consumido que no se encuentre recogido en el menú, como por ejemplo cervezas o refrescos, y salvo que se haya concertado con anterioridad, será facturado aparte.

En caso de que no se consuma las cantidades de vino incluidas en el presupuesto, se equilibrara la cantidad no consumida con cervezas o refrescos.

Todas las personas del mismo grupo que reserven deberán elegir un único menú para todos.

Para cualquier duda y concertación de menús consulten en el teléfono 927 240 840 o a través de nuestro correo electrónico restaurante@bnomio.es

CONTACTO

Susana

Telf: 927 240 840

E-mail: restaurante@bnomio.es

CONDICIONES DE RESERVA

Para dejar la fecha cerrada en el Restaurante b_nomio se ha de abonar la cantidad de 100€ en concepto de señal.

CONDICIONES DE PAGO

A estos precios hay que sumar el 10% IVA y en Servicio de Catering el 21% IVA.

Únicamente mediante el ingreso de la señal, se garantiza el espacio en la fecha elegida.

El retraso en la entrega de los depósitos o impago de los mismos, supondrá la cancelación inmediata del contrato entre B_nomio y el Cliente.