

DOSSIER GRUPOS 2025



C/ Mayor 65, Griñón



varaorigen



91 814 00 60



621 192 601

Muchas gracias por celebrar en nuestra casa,
os presentamos TRES tipos de MENÚS que funcionan de maravilla
para que selecciones la oferta gastronómica ideal
para vuestro evento

MENÚ

PICOTEO

29€/pax.

MENÚ

RACIONES + PRICIPAL

42€/pax.

MENÚ

DEGUSTACIÓN

56€/pax.

SIN SUPLEMENTOS / 10% IVA INLCUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961



MENÚ **PICOTEO - 29€ /pax.** SIN SUPLEMENTOS / 10% IVA - INCLUIDO

Mínimo de 10 adultos - Duración servicio 1,5h aprox.

- Seleccionar 4 referencias de las dieciséis ofrecidas a continuación (VARIEDAD)
- Serviremos 1 ración al centro de la mesa, por cada cuatro comensales adultos, de cada una de las referencias seleccionadas anteriormente (CANTIDAD)
- Referencia extra 4€ por comensal (+ suplemento si aplica)

SELECCIONAR 3 REFERENCIAS (variedad) - Cantidad: 1 ración AL CENTRO cada 4 comensales

Tabla de cinco quesos artesanos con uvas, nueces y pan seco

Jamón y/o Lomito 100 % ibérico de bellota, pan y tumaca +3€

Pastrami hecho en casa, focaccia del obrador, tomatitos cherry y ajos confitados +1€

Ensaladilla de melva, langostinos cocidos y huevas de salmón

Ensalada de salmón, aguacate, mango, vinagreta miel y mostaza

Croquetas de la abuela Mercedes (jamón ibérico) - 8ud.

Tortilla de patata con espuma de trufa negra

Vieira a la brasa y gratinada, mayo-kimchi, cebolleta fresca (Zamburiña) - 1ud./pax

Huevos fritos y rotos, gambas al ajillo, patatas chips y tierra de torreznos +2€

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro - 8ud.

Mollejas de ternera a la brasa, chimichurri de aceituna y lima a la brasa +2€

SELECCIONAR 1 REFERENCIA (variedad) - Cantidad: 1 ración AL CENTRO cada 4 comensales

Arroz V.O - Pollo, secreto, chipirones y trigueros

Arroz A BANDA - Gambón, sepia, rape

Tartar de atún rojo con nuestro aliño, crema de aguacate y daditos de tomate +3€

Contramuslo trinchado de pollo, marinado en sichimi a la brasa con patatas y pimientos

Cachopo de ternera, jamón ibérico, queso Arzua-Ulloa, patatas y pimientos de padrón +2€

POSTRE Bocaditos dulces de nuestro obrador servidos al centro de la mesa

BEBIDA MENÚ

INCLUIDA 3 consumiciones: refrescos, cervezas, copa vino (1 Bot. Vino = 6 consumiciones) + Agua mineral + café

BARRA LIBRE Durante servicio de comida: cervezas, vino, refrescos, + 1 Chupito de licor + 6€ por menú adulto

DOS COPAS/PAX Combinados (No premium) + 10€ por menú adulto



MENÚ ENTRADAS + PRINCIPAL - 42€ /pax.

SIN SUPLEMENTOS
10% IVA INCLUIDO

Mínimo de 10 adultos - Duración servicio 2h aprox.

- Seleccionar en total 7 referencias de las opciones mostradas a continuación (VARIEDAD)

SELECCIONAR 3 ENTRADAS Serviremos 1 ración por cada 4 pax. de las 3 entradas seleccionadas CANTIDAD

Queso Majorero a la plancha con miel de caña, nueces y compota de tomate canario

Foie mi-cuit hecho en casa, tejas de pistacho y pimientos confitados al carbón +2€

Aguacate a la brasa, costilla de vaca 18h. asada en carbón y tamarindo

Pastrami hecho en casa, focaccia del obrador, tomatitos cherry y ajos confitados +1€

Tatin de boletus, reineta, trigueros brasa y foie a la plancha

Tempura de verdura de temporada con salsa romesco

Croquetas de la abuela Mercedes (Jamón ibérico)

Huevos fritos y rotos, gambas al ajillo, patatas chips y tierra de torreznos +2€

Tortilla de patata con espuma de trufa negra

Vieira a la brasa y gratinada, mayo-kimchi, cebolleta fresca (Zamburiña) - 1ud./pax

Pulpo cocido en casa, marcado en parrilla de carbón y patatas revolconas +2€

Mollejas de ternera a la brasa, chimichurri de aceituna y lima a la brasa +2€

Ensalada cesar V.O cogollos de Tudela, pollo marinado/brasa, croutons, panceta ibérica y nuestra cesar

Carpaccio de tomate bruscheta de encurtidos, mousse de mejillones escabechados y crujiente de boniato

SELECCIONAR 3 PRINCIPALES

Pre-seleccionar 2 carnes y 1 pescado. VARIEDAD

El día del evento, los invitados elegirán 1 de las tres opciones. CANTIDAD

Albóndigas de rabo de vaca estofado con parmentier de patata

Pluma ibérica 100% bellota a la brasa, patatas y pimientos de padrón

Solomillo de vaca a la brasa, patatas y pimientos de padrón +5€

Chuleta de vaca vieja para 2 pax. (800g.) a la brasa patatas y pimientos de padrón +10€

Atún rojo a la plancha, pisto manchego y pimientos verdes

Lomo de bacalao gratinado con alioli de miel de caña y perlas de apionabo +3€

Calamar de potera, puerro confitado y espuma de coliflor ahumada

SELECCIONAR 1 POSTRE Seleccionar uno de la catra adjunta en este dossier

BEBIDA MENÚ

INCLUIDA 3 consumiciones (refrescos, cervezas, copa vino) 1 Bot. Vino = 6 consumiciones + Agua mineral + café

BARRA LIBRE Durante servicio de comida: cervezas, vino, refrescos, + 1 Chupito de licor + 6€ por menú adulto

DOS COPAS/PAX Combinados (No premium) + 10€ por menú adulto



MENÚ **DEGUSTACIÓN - 56€/pax.** SIN SUPLEMENTOS
10% IVA INCLUIDO

Mínimo de 15 adultos - Duración servicio 2,5h aprox.

- Seleccionar en total 6 referencias de las opciones mostradas a continuación (VARIEDAD)

SELECCIONAR 2 APERITIVOS Serviremos ambas referencias a todos los invitados en formato individual

Chupito de crema de carabineros

Chupito de consomé de ave

Croqueta de gamba al ajillo

Croqueta de la abuela Mercedes (Jamón ibérico)

Cucharita de steak tartar de solomillo, alcaparra frita y tierra de maíz +1€

Cucharita de tartar de atún rojo, crema de aguacate y mahonesa de lima +1€

SELECCIONAR 1 PRIMERO Serviremos la referencia seleccionada en formato individual

Crema de patata y trufa, huevo 65°, mollejas de cordero al jerez

Foie mi-cuit hecho en casa, tejas de pistacho y pimientos confitados al carbón +1€

Pulpo cocido a la brasa, cremoso de patatas revolconas +2€

SELECCIONAR 1 PESCADO Serviremos la referencia seleccionada en formato individual

Taquitos de merluza rebozados con crema de guisante y hierbabuena

Cocochas de bacalao a la parrilla con aliño de lima, anacardo y chile +1€

Atún rojo sobre pisto manchego y pimientos de Guernica fritos

SELECCIONAR 1 CARNE Serviremos la referencia seleccionada en formato individual

Albóndigas de rabo de vaca estofado con parmentier de patata

Tatin de solomillo de ajo, boletus, reinetas y aroma de olivo +2€

Magret de pato, pak choi a la brasa y chutney de fresa y chile

SELECCIONAR 1 POSTRE Seleccionar uno de la catra adjunta en este dossier

BEBIDA MENÚ

INCLUIDA 3 consumiciones (refrescos, cervezas, copa vino) 1 Bot. Vino = 6 consumiciones + Agua mineral + café

BARRA LIBRE Durante servicio de comida: cervezas, vino, refrescos, + 1 Chupito de licor + 6€ por menú adulto

DOS COPAS/PAX Combinados (No premium) + 10€ por menú adulto



SELECCIONAR 1 POSTRE Menú ENTRADAS + PRINCIPAL - Menú DEGUSTACIÓN

Crema de yogurt, chocolate blanco, maracuyá, tierra de garrañadas
Panchineta de crema con cobertura de chocolate y helado de vainilla
Coulant cremosos de queso con helado de pistacho
Pastel ruso con crema de vainilla y helado de turrón
Tarta de chocolate fudge con helado de cerezas

CONDICIONES

ACEPTADAS EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN

- Para formalizar la reserva del evento es imprescindible la entrega de 200€ en concepto de reserva
- Para liquidaciones en efectivo o tarjeta de crédito, podrá ejecutarse el pago el mismo día del evento. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden 5 días antes.
- La confirmación de comensales y la selección de platos ha de facilitarse con 5 días de antelación. Aceptamos ligeras variaciones de lo acordado hasta con 72 horas de antelación.
- Está prohibido la fijación e introducción al local de cualquier elementos decorativo o temático sin la pertinente aceptación por escrito de la dirección.
- Por temas sanitarios esta prohibido el consumo del cualquier bebida o alimento externo.
- BEBIDA INCLUIDA: Durante el servicio de cada menú.
 - 3 consumiciones por cada menú adulto contratado: refrescos, cervezas, copa vino. (1 Bot. Vino = 6 consumiciones)
 - Agua mineral o con gas sin límite, café o infusion.

CUALQUIER BEBIDA SOLICITADA Y SERVIDA, QUE EXCEDA EL CUPO DE LAS TRES CONSUMICIONES, ASIGANDAS A CADA INVITADO, SE FACTURARÁ A LOS PRECIOS HABITUALES DE NUESTRA CARTA DE RESTAURANTE/BEBIDAS.