LAPICAETA

MENÚ BOCATAS

AL CENTRO

TEMPURA DE BERENJENAS CON REDUCCIÓN DE SOJA Y MIEL
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO
PATATAS BRAVAS



BOCADILLO A ELEGIR

BRASCADA
CHIVITO
LOS GÓMEZ

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI,
BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

29€

MENÚ VEGETARIANO

ENTRANTES

TEMPURA DE BERENJENAS CON
REDUCCIÓN DE SOJA Y MIEL

PRINCIPAL

ALCACHOFAS A LA PLANCHA
CON ACEITE DE TRUFA

POSTRES

FRUTA DE TEMPORADA

BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

28€



MENÚ PICAETA

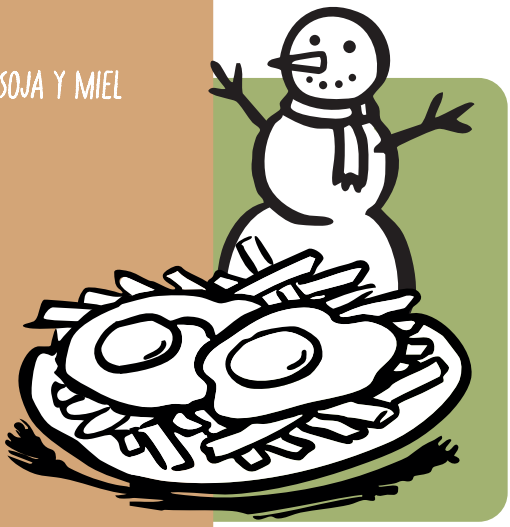
LAPICAETA

AL CENTRO

TEMPURA DE BERENJENAS CON REDUCCIÓN DE SOJA Y MIEL
CALAMARES A LA ROMANA
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN

PRINCIPAL A ELEGIR

ENTRECOTE DE VACA CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN (+4€)
CACHOPO IBÉRICO TRINCHADO CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN
CODILLO RUSTIDO EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS



POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI,
BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

39€



AL CENTRO

1 TAPA CADA 4 PERSONAS

TEMPURA DE BERENJENAS CON REDUCCIÓN DE SOJA Y MIEL
CALAMARES A LA ROMANA
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO
CROQUETA DE PUCHERO VALENCIANO
TORTILLA 4 QUESOS/NORMAL
ENSALADILLA RUSA
CACHOPO IBÉRICO TRINCHADO CON PATATAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

MENÚ TAPAS

36€

PAN CON TOMATE Y ALL I OLI,
BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

RESERVAS

LAPICAETA

BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

MENÚ SIN GLUTEN

ENTRANTE
ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON ACEITE DE TRUFA

PRINCIPAL
ENTRECOT DE VACA MADURADA A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

POSTRES
FRUTA DE TEMPORADA

39€



MENÚ INFANTIL

26€

AL CENTRO
CROQUETAS DE JAMÓN
PATATAS BRAVAS

PRINCIPAL A ELEGIR
HUEVOS FRITOS CON PATATAS
NUGGETS CON PATATAS

POSTRE
HELADO DE CHOCOLATE

BEBIDAS Y CAFÉ INCLUIDOS

Condiciones generales

-Los menús incluyen pan, bebida y café.

-Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: En la parra (D.O. Utiel-Requena, Vino blanco ecológico de las variedades Chardonnay y Moscatel). Vino tinto: Capellana – Vino tinto ecológico de variedad Tempranillo.

-Las bebidas incluidas en las propuestas comenzarán a servirse cuando todos los comensales estén sentados en la mesa y terminarán con el postre, siendo las bebidas con cargo las que se consuman con anterioridad o posterioridad.

-72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.

-Menús disponibles desde el 20 de noviembre de 2026

-Menús no disponibles el 24, 25 y 31 de diciembre.

-El día del evento obraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.

-Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

-No se admiten pagos fraccionados de cuenta.

-Se abonará 10€ por comensal en concepto de fianza al realizar la reserva