

MENÚS PARA GRUPOS

cocina de montaña en un ambiente acogedor



Para sentir el sabor de la montaña

¡Qué bien se come en León! en la localidad de Vegacervera, Las Rocas está rodeado de un entorno natural único para disfrutar a todos los niveles, visitar los desfiladeros del monumento Natural de las Hoces de Vegacervera, la Cueva de Valporquero, el río Torío y los impresionantes paisajes que nos ofrece este Reserva de la Biosfera de Los Argüellos.

Nuestra carta y nuestros menús están elaborados con los platos típicos de aquí: embutidos y quesos de la montaña, truchas, carnes de caza, guisos tradicionales y una elaborada carta de vinos. Cada año no te puedes perder las jornadas micológicas y el cocido de Vegacervera con carne de chivo.

Servicio Las Rocas:

- Salón Valporquero con capacidad para 80 comensales



- Comedor con capacidad para 40 comensales



- Menús adaptados a dietas especiales



- Animadores infantiles



Hostal - Restaurante LAS ROCAS

Ctra León-Collanzo 15
24836, Vegacervera LEÓN
T.987 591 009 F.987 988 159
contacto@hostalrocas.com
www.hostalrocas.com

Síguenos en:

facebook
Las Rocas, Vegacervera

Cocido de Vegacervera

Primero la sopa

Seguimos con los garbanzos
Pedrosillano con patata y
repollo

Y para terminar el
entrecocido de carnes de la
montaña con longaniza de
chivo, chorizo, morcilla, oreja
rabo, etc.

15 €

Hoces de Vegacervera

- Cazuela de fabada
- Crema de boletus con teja de cecina
- Cazuelita de patatas con jabalí
- Ensalada al yogur natural de Coladilla

- Carrillera en reducción de oporto
- Carne de cecina de chivo IGP de Vegacervera
- Churrasco a la parrilla
- Bacalao al ajo arriero

14 €

Condiciones generales:

- Precios 8% IVA incluido
- En los menús "Hoces de Vegacervera" y "Montaña leonesa" el grupo debe seleccionar con 7 días de antelación el primer y segundo plato
- Todos los menús incluyen: postre casero, pan, agua, vino tinto de la casa, gaseosa y café/infusión
- Quedan excluidos del precio todos los licores, refrescos y cervezas que se abonarán a parte
- La necesidad de menús adaptados a dietas especiales debe comunicarse con 3 días de antelación
- La condición de grupo se considera a partir de 20 personas
- El salón Valporquero se ocupará en privado a partir de 40 comensales

