

Menús de grupos 2.018

DAILY

MENÚ 1

27 €/pax

PARA EMPEZAR

ENSALADILLA RUSA DE LA CASA CON SUS TOPPINGS

NUESTRA TORTILLA ESPAÑOLA

CON HUEVOS CAMPEROS E INCLUSO PUEDE ELEGIR SI LA QUIERE RELLENA ENTRE VARIAS OPCIONES

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (2 UD/PAX)

CALAMAR DE LA BAHÍA A LA ANDALUZA CON ALL-I-OLI DE LIMA

DE SEGUNDO A ELEGIR

ARROZ A BANDA CON ALL-I-OLI Y LIMÓN

GAMBA, CALAMAR Y RAPE, TODO PELADO Y ELABORADO CON NUESTROS PROPIOS CALDOS

LOMO BAJO DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN

ESCALOPÓN DE TERNERA CON PATATAS GAJO ALIÑADAS

LUBINA FRESCA A LA BILBAÍNA CON PATATA PANADERA

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA ARTESANA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y MENTA FRESCA

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO TINTO D.O.C. LA RIOJA CRIANZA Y BLANCO D.O. RUEDA

MENÚ 2

35 €/pax

CHUPITO DE BIENVENIDA DE CONSOMÉ CON MENTA Y JEREZ

ó

TACITA DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO DURO Y JAMÓN

PARA EMPEZAR

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, NUECES Y VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA

COMBINADO DE JAMÓN DE BELLOTA AL CORTE Y QUESO VIEJO CON PICOS

CROQUETAS CREMOSAS DE BOLETUS (2 UD/PAX)

HUEVOS ESTRELLADOS CON CHISTORRA Y YEMAS POCHÉ

DE SEGUNDO A ELEGIR

ARROZ A BANDA O ARROZ NEGRO CON ALL-I-OLI Y LIMÓN

LOMO BAJO DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN

SECRETO DE CERDO IBÉRICO A LA PARRILLA CON PATATA ASADA Y CHIMICHURRI CASERO

MERLUZA FRESCA A LA VASCA CON PATATA PANADERA

POSTRE INDIVIDUAL

BOMBA CASERA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VIOLETAS Y CHOCOLATE BLANCO TEMPLADO

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO TINTO D.O.C. LA RIOJA CRIANZA, D.O. RIBERA DE DUERO ROBLE Y BLANCO
D.O. RUEDA

MENÚ 3

42 €/pax

CHUPITO DE BIENVENIDA DE CONSOMÉ CON MENTA Y JEREZ

ó

TACITA DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO DURO Y JAMÓN

PARA EMPEZAR

SURTIDO DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ

SALCHICHÓN, CHORIZO, LOMO Y JAMÓN DE BELLOTA A CUCHILLO

ENSALADA DE TOMATES CON VENTRESCA, CEBOLLETA Y QUESO FRESCO

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (2 UD/PAX)

PATAS DE PULPO A LA BRASA CON PATATA, AOVE Y PIMENTÓN DE LA VERA

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

ARROZ A BANDA CON ALL-I-OLI Y LIMÓN O ARROZ MELOSO DE BOLETUS Y FOIE

A ELEGIR EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN

DE SEGUNDO A ELEGIR

LOMO ALTO DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN

CACHOPO ASTURIANO CON ENSALADA VERDE O PATATAS FRITAS

CHULETILLAS DE CORDERO LECHAL A LA PARRILLA CON PATATA PANADERA

ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS AL WOK

POSTRE INDIVIDUAL

TATÍN DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO TINTO D.O.C. LA RIOJA RESERVA, D.O. RIBERA DE DUERO ROBLE Y BLANCO D.O. RUEDA

MENÚ 4

49 €/pax

CHUPITO DE BIENVENIDA DE CONSOMÉ CON MENTA Y

ó

TACITA DE SALMOREJO CORDOBÉS CON HUEVO DURO Y JAMÓN

PARA EMPEZAR

RACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE CON PAN CON TOMATE

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON ROMESCU CASERO, AOVE Y FLOR DE SAL

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (2 UD/PAX)

FOIE MI CUIT DEL CHEF CON REDUCCIÓN DE PX Y TOSTAS

TARTAR DE ATÚN CON AJO BLANCO

DEGUSTACIÓN INDIVIDUAL

ARROZ A BANDA CON ALL-I-OLI Y LIMÓN O ARROZ MELOSO DE CARABINEROS

A ELEGIR EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN

DE SEGUNDO A ELEGIR

LOMO ALTO DE BUEY A LA PARRILLA CON PATATAS Y PADRÓN

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON ENSALADA VERDE AL AJO

ATÚN ROJO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS AL WOK

POSTRE A COMPARTIR

DEGUSTACIÓN DE POSTRES DE LA CASA

TATÍN DE MANZANA, BOMBA DE CHOCOLATE, TARTA DE QUESO, HELADO DE VIOLETAS, DE MENTA Y CHOCOLATE Y FRUTA DE TEMPORADA

INCLUYE AGUA, REFRESCOS, CERVEZAS Y VINO TINTO D.O.C. LA RIOJA RESERVA, D.O. RIBERA DE DUERO CRIANZA Y BLANCO D.O. ALBARIÑO

CONDICIONES CONTRATACIÓN

- LAS BEBIDAS DE LOS MENÚS INCLUIDAS DESDE QUE TOMEN ASIENTO AL MENOS EL 70 % DE LOS COMENSALES HASTA QUE LOS POSTRES SE PONGAN EN LA MESA.
- LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA SE REALIZARÁ MEDIANTE SEÑAL DE UN 25 % EN EFECTIVO QUE NO SERÁ REINTEGRADA EN CASO DE CANCELACIÓN DEL EVENTO CON MENOS DE 4 DÍAS DE ANTELACIÓN.
- LOS MENÚS Y SU COMPOSICIÓN PUEDE VARIAR A PETICIÓN DEL CLIENTE CON LA CONSIGUIENTE VARIACIÓN DEL PRECIO FINAL. SIEMPRE EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN.
- EN EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN DEBE ELEGIRSE LA DEGUSTACIÓN DE ARROZ DESEADA EN EL CASO DE LOS MENÚS CON DEGUSTACIÓN. LA ELECCIÓN SERÁ PARA TODA LA MESA COMPLETA.
- DISPONEMOS DE MENÚS INFANTILES Y ANIMACIÓN PARA ELLOS LOS FINES DE SEMANA Y FESTIVOS AL ALMUERZO. DEL MISMO MODO CONSÚLTENOS PARA SERVICIOS Y ANIMACIONES (MAGOS, MONÓLOGOS, KARAOKE,...)
- CUALQUIER VARIACIÓN EN EL NÚMERO DE COMENSALES DEBERÁ SER COMUNICADA AL RESTAURANTE EN LA MAYOR BREVEDAD QUE SEA POSIBLE.
- DISPONEMOS DE CARTA CON LOS ALÉRGENOS DE CADA UNO DE LOS PLATOS, ASÍ COMO DE OPCIONES PARA CELÍACOS O CUALQUIER TIPO DE ALERGÍA.
- DISPONEMOS DE BONOS DE COPAS Y CONSUMICIONES QUE PERMITEN LA ADQUISICIÓN DE LOS MISMOS A UN PRECIO MÁS ECONÓMICO. LA ADQUISICIÓN DE LOS MISMOS DEBERÁ HACERSE CON ANTELACIÓN A LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO NO ESTANDO DISPONIBLES EN EL MISMO DÍA SALVO ACUERDO EN ESE SENTIDO.

BONO 10 COMBINADOS	52.00 €
BONO 25 COMBINADOS	120.00 €
BONO 50 COMBINADOS	200.00 €

- NO SE INCLUYEN MARCAS PREMIUM EN ESTOS BONOS, EN CASO DE DESEAR ALGUNA MARCA INDICADA COMO PREMIUM DURANTE EL EVENTO SE DEBERÁ HACER APARTE UN ABONO DE 2.50 € POR COMBINADO.
- LA VALIDEZ DE LOS BONOS ES DE 2 MESES DESDE LA CELEBRACIÓN DEL EVENTO EN CASO DE NO HABER DISFRUTADO DE TODAS LAS CONSUMICIONES CONTRATADAS.