

# MENÚ Grupos 01

## TODO PARA COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Salmorejo cordobés con huevo duro y jamón ibérico

Ensaladilla de langostinos, melva y encurtidos

Croquetas cremosas de jamón

Choco a la andaluza con mayonesa kimchi

Abanico ibérico de bellota con patatas trufadas

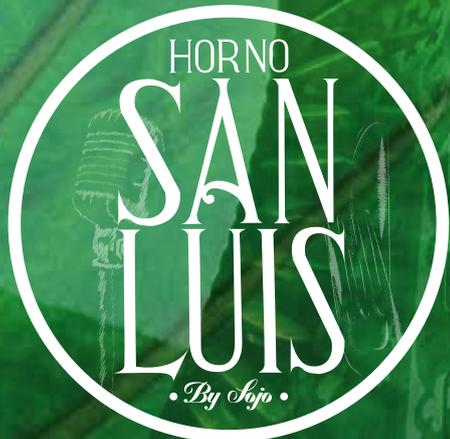
## POSTRE

Tarta de la casa

**Incluye:** Servicio de pan, cerveza de barril, vino de la casa, refrescos, agua \*.

### CONDICIONES GENERALES

- Bebida ilimitada dentro del menú. La barra libre comienza con e primer plato y acaba una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). Café NO incluido en el precio del menú.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo.
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo de 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.
- Si desean factura, tendrá que comunicarlo antes del evento, facilitando todos los datos.
- La factura será emitida una vez terminado el evento para poder coordinar posibles cambios.



taste&feel&enjoy

P.V.P. **36€** POR PERSONA

hornosanluis.com



# MENÚ Grupos 02

## TODO PARA COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Ensalada de langostinos en tempura, huevo poché con salsa de miel y mostaza

Tartar de atún con aguacate marinado

Patatas cortijeras del Horno con huevos de campo

Pad Thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo

Carrillera de vaca glaseada con parmentier de boniato

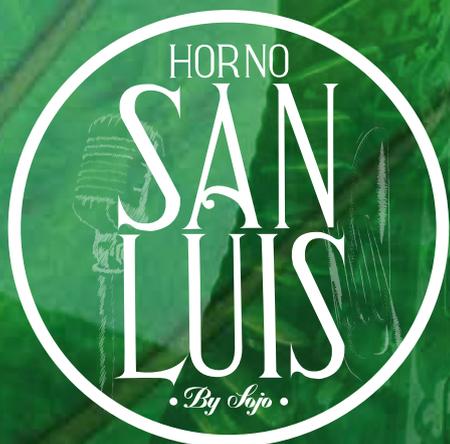
### POSTRE

Tarta de la casa

**Incluye:** Servicio de pan, cerveza de barril, vino de la casa, refrescos, agua \*.

### CONDICIONES GENERALES

- Bebida ilimitada dentro del menú. La barra libre comienza con el primer plato y acaba una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). Café NO incluido en el precio del menú.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo.
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo de 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.
- Si desean factura, tendrá que comunicarlo antes del evento, facilitando todos los datos.
- La factura será emitida una vez terminado el evento para poder coordinar posibles cambios.



taste&feel&enjoy

P.V.P. **41€** POR PERSONA

hornosanluis.com



# MENÚ Grupos 03

## TODO PARA COMPARTIR

(1 cada 4 pax)

Burrata con tomates, fresas y vinagreta de mango

Langostinos crujientes, cogollos, menta y kimchi de fresa

Steak tartar de solomillo de vaca con papas chips

Focaccia de verduras (calabaza, cherry, aceituna negra, rúcula )

Falso Risotto, langostinos, vieiras y espinacas

Tajín de cordero con verduras

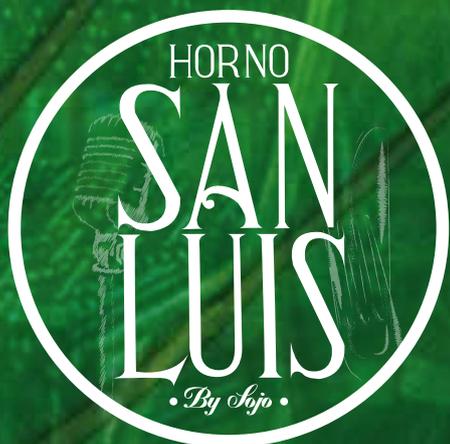
### POSTRE

Tarta de la casa

**Incluye:** Servicio de pan, cerveza de barril, vino de la casa, refrescos, agua \*.

#### CONDICIONES GENERALES

- Bebida ilimitada dentro del menú. La barra libre comienza con el primer plato y acaba una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). Café NO incluido en el precio del menú.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo.
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo de 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.
- Si desean factura, tendrá que comunicarlo antes del evento, facilitando todos los datos.
- La factura será emitida una vez terminado el evento para poder coordinar posibles cambios.



taste&feel&enjoy

P.V.P. **46€** POR PERSONA

hornosanluis.com



# MENÚ Cóctel

## APERITIVOS

Salmorejo tradicional  
Salmorejo de remolacha  
Jamón ibérico  
Queso  
Lolipop's de queso Idiazábal  
Tartaleta de ensaladilla de gambas  
Cucharillas de escalibada y ventresca  
Macarrón de foie  
Tortilla de patatas con salsa kimchi  
Langostinos crujientes  
Brocheta de langostinos asiáticos  
Mini focaccia con verduras de temporada y queso de cabra  
Mollete de presa ibérica  
Mollete primavera  
Tosta secreto ibérico con verduras salteadas  
Croquetas cremosas  
Empanadilla de ventresca y pisto  
Bolitas de flamenquín Horno  
Cigarrillos de morcilla con piñones

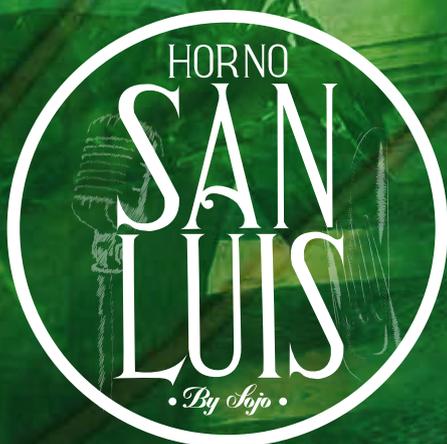
## PRINCIPAL

Somolillo con patatas fritas y salsa borgoña

Mini hamburguesa Horno

## POSTRE

Surtido de postres



taste&feel&enjoy

hornosanluis.com



# MENÚ Cóctel

**Incluye:** Servicio de pan, cerveza de barril, vino de la casa, refrescos, agua \*.

## CONDICIONES GENERALES

- Bebida ilimitada dentro del menú. La barra libre comienza con el primer plato y acaba una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). Café NO incluido en el precio del menú.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo.
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo de 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local.
- Si desean factura, tendrá que comunicarlo antes del evento, facilitando todos los datos.
- La factura será emitida una vez terminado el evento para poder coordinar posibles cambios.

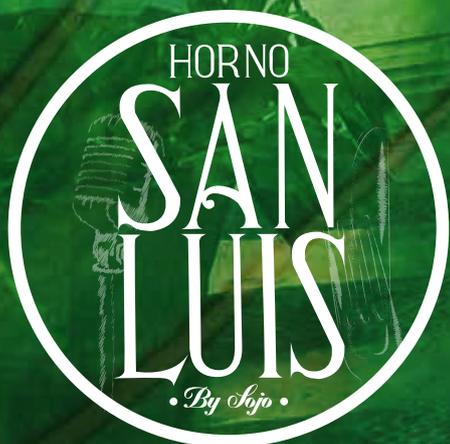
### \*OPCIÓN 1: -

6 ENTRANTES A ELEGIR + 1  
PRINCIPAL A ELEGIR + POSTRE

### \*OPCIÓN 2: -

8 ENTRANTES A ELEGIR + POSTRE

P.V.P. **40€** POR PERSONA



taste&feel&enjoy