



menús para grupos

MENÚ ARCO DEL TRIUNFO

TODO PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

SALMOREJO CORDOBÉS

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS, ENCURTIDOS Y GAMBAS CRISTAL

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y POLLO.

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

P.V.P 37€ POR PERSONA

MENÚ ALCÁZAR

TODO PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON HUEVO POCHE Y SALSA MIEL Y MOSTAZA

PROVOLONE CON TOMATE CHERRY ASADO Y PISTACHO

HUEVOS ROTOS CON PATATAS TRUFADAS Y SALCHICHÓN

IBÉRICO

PAD THAI DE RABO DE TORO, LECHE DE COCO Y CURRY ROJO

CARRILLADA 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*

P.V.P 41€ POR PERSONA

MENÚ PATIO DE LOS NARANJOS

TODO PARA COMPARTIR

(1 plato cada 4 personas)

BURRATA CON TOMATES, FRESAS Y VINAGRETAS DE MANGO

ALCACHOFAS DE TUDELA, TORREZNOS Y PARMENTIER DE CURRY VERDE

DADOS DE ATÚN ROJO MARINADO, HUEVO FRITO Y

PATATAS PAJA

MILANESA DE CERDO, HUEVO POCHE Y TARTUFATA

CANELON DE POLLO ASADO CON CREMA DE FOIE Y PX

POSTRE

TARTA DE LA CASA

Incluye

SERVICIO DE PAN, CERVEZA DE BARRIL, VINO DE LA CASA, REFRESCOS, AGUA*

P.V.P 46€ POR PERSONA

- 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 bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Los menús de grupo están diseñados para compartirse, sirviendo 1 plato al centro por cada 4 personas. Cuando el número de comensales no es múltiplo de 4, ajustamos la cantidad de raciones para repartir la comida de forma equilibrada. Esto puede implicar que algunos platos se compartan entre 3 personas, y otros entre 5 personas, según el caso.
- 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 entregando a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo 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.