



Menú cóctel

APERITIVOS

SALMOREJO TRADICIONAL

SALMOREJO DE REMOLACHA

JAMÓN IBÉRICO

QUESO

TARTELETA DE ENSALADILLA DE GAMBAS

CUCHARILLAS DE ESCALIBADA Y VENTRESCA

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 DE PRIMAVERA

TOSTA SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS SALTEADAS

CROQUETAS CREMOSAS

EMPANADILLA DE VENTRESCA Y PISTO

CIGARRILLOS DE MORCILLA CON PIÑONES

PRINCIPAL

SOLOMILLO CON PATATAS FRITAS Y SALSA BORGOÑA

MINI HAMBURGUESA HORNO

POSTRE

SURTIDO DE POSTRES



Menú cóctel

OPCIÓN 1

6 APERITIVOS A ELEGIR
+
1 PRINCIPAL A ELEGIR
+
POSTRE

42€

POR PERSONA

OPCIÓN 2

8 APERITIVOS A ELEGIR
+
POSTRE

CONDICIONES GENERALES

El tiempo de espera de la reserva es de 30 minutos máximo.

Para confirmar la reserva, se deberá entregar un anticipo del 50% del Total del evento. El resto del pago se abonará el día del evento.

En caso de cancelación con menos de 7 días de antelación, el importe entregado a cuenta NO será reembolsable.

El tiempo máximo de servicio del menú será de 120 minutos.

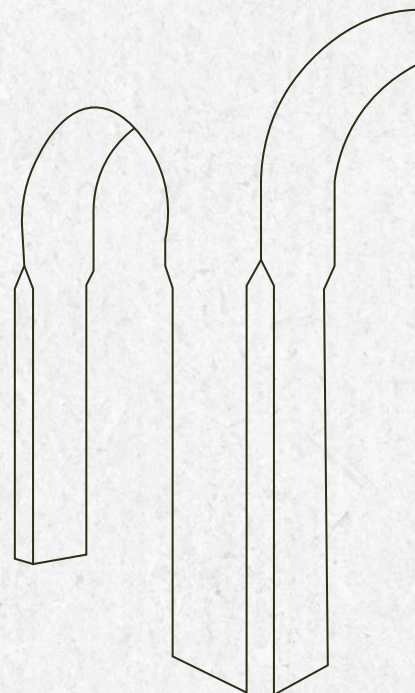
La barra libre comienza con el primer plato y finaliza una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (blanco y tinto de la casa). El café NO está incluido en el precio del menú.

Las bebidas consumidas antes o después del menú se abonarán aparte en el momento del consumo.

Las alergias o intolerancias deben ser notificadas con mínimo una semana de antelación.

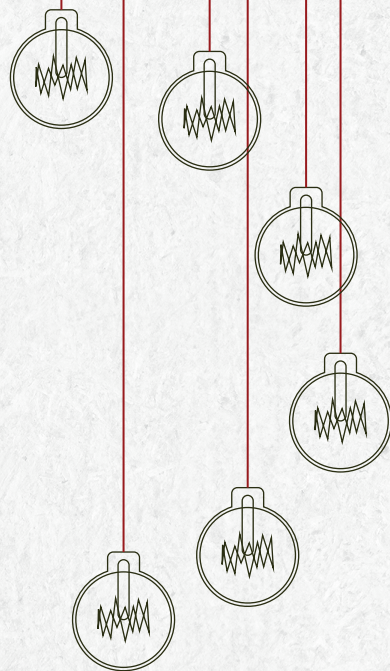
Si desean factura, deben comunicarlo antes del evento y facilitar todos los datos. La factura será emitida una vez finalizado el evento para coordinar posibles cambios.

Una vez finalizado el evento, el espacio reservado pasará a disposición del local.





Extras



SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA
LONCHEADO A CUCHILLO POR
MAESTRO CORTADOR

PIEZA: 1000 €
IVA INCLUIDO

MESA FRANCESA QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

CONFITURAS, FRUTOS DE TEMPORADA,
TOSTAS Y ACOMPAÑAMIENTOS.

PRECIO POR PERSONA: 12€
IVA INCLUIDO
(MÍNIMO 20 PERSONAS)

COPA DE BIENVENIDA

SERVICIO DE BEBIDAS PREVIAS AL
HORARIO FIJADO DEL EVENTO
REFRESCOS, AGUA MINERAL,
CERVEZA, VINO BLANCO Y VINO
TINTO DE LA CASA.

PRECIO POR PERSONA: 6€
IVA INCLUIDO
(DURACIÓN 30 MINUTOS)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

REFRESCOS, AGUA MINERAL,
CERVEZA, VINO BLANCO Y VINO
TINTO DE LA CASA
+ 2 APERITIVOS DE PATATAS FRITAS
Y ACEITUNAS.

PRECIO POR PERSONA: 11€
IVA INCLUIDO
(DURACIÓN 30 MINUTOS)

