



El mercado de
Enma
Sabor&Arte

MENÚ DE NAVIDAD Nº 1

Ensaladilla de Centollo (Txangurro) (*Individual*)

Fritura Variada: Croquetas del Chef, Croquetas de Carne, Buñuelos de Bacalao y Queso de Cabra Frito con Mermelada de Pimientos

Alcachofas con Setas y Gambones (*Para cada 2*)

Plato Individual (A elegir, avisar mínimo con 4 días de antelación):

Bacalao de Enma

ó

Redondillo de Ternera con Ciruelas y Orejones

Postre: Brownie de Chocolate y Nueces con Crema Inglesa y Helado de Vainilla

Precio del Menú con Bebida Incluida: 40,00 € por persona (***IVA incl.***)

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino y Vino Tinto

(No está incluido en el precio café ni infusiones)



El mercado de
Enma
Sabor&Arte

MENÚ DE NAVIDAD Nº 2

Cóctel de Marisco (*Individual*)

Coca de Foie Micuit Caramelizada (*Individual*)

- Primer Plato, Individual:

Atún Rojo com Ajo Blanco de Coco

- Segundo Plato, Individual:

Cochinillo Confitado a Baja Temperatura y Frito con Puré de Manzana

Postre: Tarta de Queso al Horno

Precio del Menú con Bebida Incluida: 44,00 € por persona (*IVA incl.*)

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco y Vino Tinto

(No está incluido en el precio café ni infusiones)



El mercado de
Enma
Sabor&Arte

MENÚ DE NAVIDAD Nº 3

Pan de Cristal con Salmorejo y Jamón Ibérico (*Individual*)

Gambón al Ajillo con Espuma de Patata (*Individual*)

- Primer Plato, Individual:

Bacalao al Vapor con Espinacas Frescas Salteadas y Alioli de Ajos Confitados

- Segundo Plato, Individual:

Solomillo de Raza Frisona con Patatas Hojaldradas y Salsa Forvm

Postre: Tarta de Chocolate al 70% y Núcleo de Vainilla

Precio del Menú con Bebida Incluida: 46,00 € por persona **(IVA incl.)**

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino y Vino Tinto

(No está incluido en el precio café ni infusiones)



Condiciones de contratación

Horarios y Formalización de Reservas:

- Nuestro salón se abrirá 15´ antes del comienzo del evento.
- Eventos celebrados a mediodía: la hora prefijada de finalización será a las 17.30 horas salvo otro acuerdo.
- Eventos celebrados por la noche: de momento, y hasta que no cambie la normativa impuesta por el Gobierno en relación a la COVID-19, no serán posibles los eventos nocturnos.
- El Salón de eventos se reservará con una entrega a cuenta de 100 €, siendo considerada esta cantidad fianza sin devolución. El mínimo de contratación del salón o servicio será de 500 €.

Productos y Servicios:

- Toda la comida y bebida del servicio será elaborada y servida por esta empresa; también cualquier otro servicio, salvo autorización expresa.
- Los menús podrán adaptarse para aquellos comensales que padezcan alguna intolerancia alimenticia, previo aviso en la reserva.
- La bebida, incluida en el menú cerrado, podrá consumirse desde la apertura del salón hasta los postres.
- La composición de los diversos menús es orientativa, existiendo la posibilidad de personalizar la estructura a gusto del consumidor.
- Nuestros precios incluyen el 10% de IVA.