



MENÚ DE NAVIDAD N° 1

Ensaladilla de Pulpo con Pimentón de la Vera (*Individual*)

Pan de Cristal con Escalivada y Ventresca de Atún

Calamares Fritos en Harina Ecológica con Mayonesa de Limón

(A compartir para cada 4 personas)

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

Bacalao a Baja Temperatura con Sofrito de Tomate y Alioli de Ajos
Confitados

ó

Redondillo de Ternera con Ciruelas, Orejones y Puré de Patata Trufada

Postre: Tiramisú

Precio del Menú con Bebida Incluida: 48,00 € por persona (IVA incl.)

Sorbete de Limon (opcional): +3,00€

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: El Pez Volador; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: Protos Roble)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ DE NAVIDAD Nº 2

Pan de Cristal con Salmorejo y Jamón Ibérico

(Para cada 4 personas)

Buñuelos de Bacalao *(2 por persona)*

Alcachofa en Flor sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Tª y
Jamón Ibérico *(individual)*

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

Lubina a la Santurce hecha al Horno con Patatas Panaderas

Ó

Presa de Angus con Patatas Fritas y Pimientos del Padrón

Postre: Mini Tarta de Queso de Oveja Lacaune con Helado de Fresa con
Trocitos

Precio del Menú con Bebida Incluida: 52,00 € por persona (IVA incl.)

Sorbete de Limón (opcional): +3,00€

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: El Pez Volador; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: Protos Roble)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)



MENÚ DE NAVIDAD Nº 3

Pan de Cristal con Carpaccio de Bacalao Ahumado (*a compartir para cada 4 personas*)

Coca de Foie Micuit Caramelizada (*Individual*)

Croquetas de Txangurro y Gambón (*2 por persona*)

Primer Plato, Individual

Gambones al Ajillo con Parmentier de Patata y Bisque de Marisco

Segundo Plato, Individual

Arroz Meloso de Pato con Magret

Postre: Tartaleta de Limón con Merengue y Frambuesa

Precio del Menú con Bebida Incluida: 57,00 € por persona (IVA incl.)

Sorbete de Limon (opcional): +3,00€

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: El Pez Volador; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: Protos Roble)

(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 18.00 horas.
- Eventos celebrados por la noche: la hora prefijada de finalización será a la 1,00 de la madrugada.
- El Salón de eventos se reservará con una entrega a cuenta de 100 €, siendo considerada esta cantidad fianza sin devolución, que será descontada de la cuenta. El mínimo de contratación del salón o servicio será de 500 €.
- En caso de cancelación de evento, se debe avisar con un mínimo de dos semanas.

Productos y Servicios:

- Toda la comida y bebida del servicio será elaborada y servida por esta empresa.
- Los menús podrán adaptarse para aquellos comensales que padezcan alguna intolerancia alimenticia, previo aviso en la reserva.
- Adaptamos los menús a cualquier tipo de intolerancia o alergia, pero no podemos garantizar la contaminación cruzada, ya que trabajamos con todo tipo de alimentos en nuestra cocina.
- La bebida, incluida en el menú cerrado, podrá consumirse desde la apertura del salón (15 minutos antes del comienzo del menú) hasta los postres. Toda la bebida consumida fuera de ese horario será abonada aparte.
- 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.