EL MERCADO DE enma Gastronomía

Menú 1 (Navidad)

Entrantes:

Surtido de Quesos Variados (300 grs.) (para cada 6 personas)

Croquetas de Txangurro & Marisco con Velo de Panceta
(2 por persona)

Pan Cristal con Tataki de Presa Ibérica, Mayonesa de Tomate Seco,
Rúcula & Parmesano (individual)

Plato Principal, individual:

Canelones de Navidad (rellenos de Carne, con Trufa Negra & Foie)

Postre:

Tarta de Chocolate al 70% con Núcleo de Vainilla

Precio del Menú con bebida Incluida: 47,00€ (IVA incl.)

Bebida Incluida:

Agua, Refrescos, Cervezas, Zumos, Vino Tinto (Ribera: Protos Roble;
Rioja: Ramón Bilbao) y Vino Blanco (Semi-Dulce: Señorío de Pedraza;
Verdejo: El Pez Volador).

Menú 2 (Navidad)

Entrantes:

Ensaladilla de Marisco
Pan Cristal con Escalivada & Ventresca
Coca de Foie Micuit Caramelizada

(entrantes individuales)

Plato Principal, individual:

Redondillo de Ternera con Ciruelas, Orejones & Puré de Patata
(250 grs.)

Postre:

Tiramisú Tradicional

Precio del Menú con bebida Incluida: 50,00€ (IVA incl.)

Bebida Incluida:

Agua, Refrescos, Cervezas, Zumos, Vino Tinto (Ribera: Protos Roble; Rioja: Ramón Bilbao) y Vino Blanco (Semi-Dulce: Señorío de Pedraza; Verdejo: El Pez Volador).

Menú 3 (Navidad)

Entrantes:

Foie Micuit hecho en Casa con Tostas y Mermelada de Orejones (para cada 4 personas)

Alcachofa en Flor con Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja Temperatura y Jamón Ibérico (individual)

Primer Plato, individual:

Bacalao hecho a Baja Temperatura con Cebolla al Moscatel y Base de Cous-Cous Vegetal (120 grs.)

Segundo Plato, a compartir para cada 2 personas:

Presa de Black Angus a la Brasa con Patatas y Pimientos del Padrón (250 grs.)

Postre:

Flan de Huevo, Vainilla Natural y Cítricos

Precio del Menú con bebida Incluida: 56,00€ (IVA incl.)

Bebida Incluida:

Agua, Refrescos, Cervezas, Zumos, Vino Tinto (Ribera: Protos Roble; Rioja: Ramón Bilbao) y Vino Blanco (Semi-Dulce: Señorío de Pedraza; Verdejo: El Pez Volador).

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

El Mercado de Enma · Navidad 2026

1. Reservas y horarios
El salón privado estará disponible para los invitados desde 15 minutos antes de la hora acordada para el inicio del evento.
Los eventos celebrados a mediodía finalizarán a las 18:00 h.
Los eventos celebrados por la noche deberán consensuarse con el establecimiento.
La reserva del salón privado se formalizará mediante una entrega a cuenta de 100 €, que se descontará del importe final del evento.
El importe mínimo de contratación del salón privado será de 500 €.

2. Cancelaciones
Cualquier cancelación deberá comunicarse con una antelación mínima de 14 días naturales respecto a la fecha del evento, en cuyo caso se devolverán los 100€ de reserva.

3. Menús y servicio
Todos los alimentos y bebidas servidos durante el evento serán proporcionados por El Mercado de Enma.
Los menús podrán adaptarse en función de las preferencias y necesidades de los comensales, previa consulta y confirmación por parte del establecimiento.
La composición de los menús es orientativa y podrá personalizarse de acuerdo con las preferencias del cliente y las posibilidades del servicio. Cualquier modificación que afecte al precio será comunicada previamente.

4. Alergias e intolerancias alimentarias
Rogamos que cualquier alergia o intolerancia alimentaria se comunique antes de formalizar el menú definitivo.
Nuestro equipo estudiará las adaptaciones posibles y facilitará información sobre los alérgenos presentes en las elaboraciones.
Debido a la manipulación de distintos ingredientes y alérgenos en nuestras instalaciones, no podemos garantizar la ausencia absoluta de contaminación cruzada. Las adaptaciones deberán ser confirmadas previamente por nuestro equipo.

5. Bebidas incluidas
El precio de los menús cerrados incluye la selección de bebidas indicada en la propuesta.
El servicio de bebidas incluido comenzará 15 minutos antes de la hora acordada para el inicio de la comida o cena y finalizará con el servicio de los postres.
Las consumiciones solicitadas fuera de este periodo se facturarán por separado, conforme a los precios vigentes del establecimiento.

6. Precios
Los servicios o consumiciones adicionales que no estén expresamente incluidos en el menú se facturarán por separado, previa información al cliente.