

## MENÚ N° 1

Ensaladilla de Atún (*Individual*)

Pan de Cristal con Escalibada y Ventresca de Atún

Buñuelos de Bacalao (*A compartir para cada 4 personas*)

Pulpo a la Plancha con Parmentier de Patata, Mini-Verduras y Pimentón (*A compartir para cada 2 personas*)

- Plato Principal, Individual:  
Ragout de Ternera al Vino Tinto

Postre: Tarta San Marcos (Nata, Bizcocho y Yema Tostada)

Precio del Menú con Bebida Incluida: 38,50 € por persona

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMO PARA 13 PERSONAS

MENÚ N° 2

Salmorejo Cordobés con Tierra de Aceitunas Negras y Albahaca (*Individual*)

Patatas Bravas Con Espuma de Alioli (*A compartir para cada 4 personas*)

Coca de Foie Micuit Caramelizada (*Individual*)

Alambre Ibérico acompañado con Tortitas de Trigo (*A compartir para cada 2 personas*)

- Segundo Plato, Individual:

Atún Rojo con Crema de Aguacate

Postre: Tarta de Queso al Horno

*Precio del Menú con Bebida Incluida: 39 € por persona*

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

*(No está incluido en el precio café ni infusiones)*

**MENÚ MÍNIMOS PARA 13 PERSONAS**

### MENÚ N° 3

Pastel de Cabracho con Mayonesa y sus Tostas

Tomate Ecológico con Ventresca de Atún, Aguacate y Cebolleta

Alcachofas Encurtidas acompañadas de Salmorejo de Tomate Asado (*para cada 2 personas*)

Fritura Variada (Queso de Cabra Frito con Mermelada de Pimiento Rojo, Buñuelos de Bacalao, Croquetas del Chef y Croquetas de Carne)

*(Platos al centro, para cada 4 personas)*

- Plato Principal, Individual:

Paella del Señorito (Pescado y Marisco Limpios)

Postre: Tarta de Galleta con Crema y Chocolate

*Precio del Menú con Bebida Incluida: 39 € por persona*

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

*(No está incluido en el precio café ni infusiones)*

**MENÚ MÍNIMO PARA 13 PERSONAS**

## MENÚ N° 4

Ensaladilla de Marisco (Individual)

Foie Micuit Casero con sus Tostas

Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz y Jamón Ibérico

(Platos al centro, para cada 4 personas)

- Primer Plato, Individual:

Bacalao de Enma

- Segundo Plato, Individual:

Carrillada de Cerdo al Curry con Puré de Patatas

Postre: Tarta de Queso al Horno

Precio del Menú con Bebida Incluida: 40,50 € por persona

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

**MENÚ MÍNIMO PARA 13 PERSONAS**

## MENÚ N° 5

Ajoblanco Malagueño con Granizado de Vino Tinto (*Individual*)

Pan de Cristal con Tomate y Carpacho de Bacalao Ahumado

Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz y Jamón Ibérico

*(Platos al centro, para cada 4 personas)*

- Primer Plato, Individual:

Bacalao con Espinacas Frescas Salteadas y Alioli de Ajos Fritos

- Segundo Plato, Individual:

Presa Ibérica con Cous-Cous y Mayonesa de Mostaza de Naranja

Postre: Tarta de Gianduja de Avellana con Núcleo de Caramelo

*Precio del Menú con Bebida Incluida: 45,50 € por persona*

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

*(No está incluido en el precio café ni infusiones)*

**MENÚ MÍNIMOS PARA 11 PERSONAS**

## MENÚ N° 6

Pan de Cristal con Salmorejo y Jamón Ibérico

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

Almejas al Ajillo

*(Platos al centro, para cada 4 personas)*

- Primer Plato, Individual:

Merluza de Pincho con Verduras y Parmentier de Patata

- Segundo Plato, Individual:

Solomillo de Raza Frisona con Patatas Hojaldradas y Salsa Fórum

Postre: Tarta de Chocolate 60% y Núcleo de Vainilla

*Precio del Menú con Bebida Incluida: 48,00 € por persona*

*Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Ramón Bilbao; Ribera del Duero: López Cristobal)*

*(No está incluido en el precio café ni infusiones)*

**MENÚ MÍNIMO PARA 11 PERSONAS**

## 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 salvo otro acuerdo.
- Eventos celebrados por la noche: la hora prefijada de finalización será a la 1,00 de la mañana salvo otro acuerdo.
- 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 tanto la estructura como su precio a gusto del consumidor.
- Nuestros precios incluyen el 10% de IVA.

### MENÚ INFANTIL Nº 1

Tortilla de Patatas

Super - Mini Hamburguesa

Postre: Bolas de Helado

*Precio del Menú con 2 Bebidas Incluidas: 20,50€ por persona*

### MENÚ INFANTIL Nº 2

Croquetas de Carne (3 unid. por niño)

½ Ración de Presa Ibérica con Patatas Fritas

Postre: Tarta de Galletas, Crema y Chocolate

*Precio del Menú con 2 Bebidas Incluidas: 21,00€ por persona*

### MENÚ INFANTIL Nº 3

Canelones de Enma

½ Ración de Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

Postre: Tarta Chocolate con Núcleo de Vainilla

*Precio del Menú con 2 Bebidas Incluidas: 25€ por persona*



## Condiciones de contratación

### **Horarios y Formalización de Reservas:**

- Nuestro salón se abrirá 15´ antes del comienzo del evento.
- Eventos celebrados a mediodía: la hora de finalización será a las 18,00 horas salvo otro acuerdo.
- Eventos celebrados por la noche: la hora de finalización será a la 1,00 de la mañana salvo otro acuerdo.
- 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 se adaptarán 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 tanto la estructura como su precio a gusto del consumidor.
- Nuestros precios incluyen el 10% de Iva.