

MENÚ N° 1

Tomate Ecológico con Ventresca de Atún, Aguacate y Cebolleta
Fritura Variada (Buñuelos de Bacalao, Croquetas del Chef y Croquetas de
Carne)

(Platos al centro, para cada 4 personas)

Primer Plato, Individual:

Alcachofa en Flor sobre Crema de sus Pencas, Yema de Huevo a Baja
Temperatura y Jamón Ibérico

Segundo Plato, Individual:

Paella del Señorito (Pescado y Marisco limpios)

Sorbete de Limón al Cava

Postre: Tarta de Galleta con Crema y Chocolate

Precio del Menú con Bebida Incluida: 41,50 € 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: Protos)*

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMO PARA 13 PERSONAS

MENÚ N° 2

Ensaladilla de Atún (*individual*)

Pan de Cristal con Escalivada, con toque de Mayonesa y Ventresca de Atún

Buñuelos de Bacalao

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

Plato Principal, Individual:

Fideuá de Marisco con su Alioli

Sorbete de Limón al Cava

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

Precio del Menú con Bebida Incluida: 43,50 € 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: Protos)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMOS PARA 12 PERSONAS

MENÚ N° 3

Ensaladilla de Marisco (*individual*)

Foie Micuit Casero con sus Tostas

Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz (Alpujarra) y Jamón Ibérico

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

Primer Plato, Individual:

Salmón con Ensalada de Trigo y Verduras y a la Mostaza Verde

Sorbete de Limón al Cava

Segundo Plato, Individual:

Presa Ibérica con Patatas Fritas Naturales y Mayonesa al Curry

Postre: Tarta de Queso al Horno

Precio del Menú con Bebida Incluida: 46,50 € 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: Protos)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMO PARA 11 PERSONAS

MENÚ N° 4

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

Pan de Cristal con Tomate y Carpaccio de Bacalao Ahumado

Huevos Rotos con Morcilla de Cádiz (Alpujarra) 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:

Foie a la Plancha con Brioche Casero y Chalotas al Fórum

Sorbete de Limón al Cava

Postre: Tarta Gianduja de Avellana con Núcleo de Caramelo

Precio del Menú con Bebida Incluida: 49,50 € 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: Protos)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMO PARA 11 PERSONAS

MENÚ N° 5

Salmorejo Cordobés con Crema de Burrata, Pistachos y Aceite de Albahaca
(individual)

Coca de Foie Micuit Caramelizada (individual)

Primer Plato, Individual:

Atún Rojo con Ajoblanco de Coco y Gajos de Naranja

Sorbete de Limón al Cava

Segundo Plato, Individual:

Solomillo de Raza Frisona con Patatas Frita y Salsa de Fórum

Postre: Tarta de Queso al Horno

Precio del Menú con Bebida Incluida: 52,00 € 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: Protos)

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ MÍNIMOS PARA 10 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.