

MENÚ DE NAVIDAD N° 1

Ensaladilla de Centollo (Txangurro) *(Individual)*

Pan de Cristal con Escalivada y Ventresca de Atún

Fritura Variada: Croquetas del Chef, Croquetas de Carne y Buñuelos de Bacalao

(A compartir para cada 4 personas)

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

Bacalao a Baja Temperatura con Parmentier de Ajo Negro y Espárragos Verdes

ó

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

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

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

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

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ DE NAVIDAD N° 2

Pan de Cristal con Salmorejo y Jamón Ibérico 100% Bellota (*Para cada 4 personas*)

Coca de Foie Micuit Caramelizada (*Individual*)

Gamba Roja al Ajillo con Espuma de Patata (*Individual*)

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

Atún Rojo con Ajo Blanco de Coco

ó

Presa de Black Angus con Patatas Fritas Naturales

Postre: Tocino de Maracuyá con Espuma de Yogurt

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

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

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ DE NAVIDAD Nº 3

Ostras Spéciale de Claire Selection Nº2 con Perla de Vinagre de Forum

(1 por persona)

Pan de Cristal con Escalivada y Anchoa *(a compartir para cada 4 personas)*

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

- Primer Plato, Individual:

Pulpo a la Plancha con Parmentier de Patatas y Verduritas

- Segundo Plato, Individual:

Cochinillo a Baja Temperatura y Frito, con Puré de Manzana

Postre: Semifrío de Chocolate Blanco con Sopa de Frambuesa
y Gelatina de Cava

Precio del Menú con Bebida Incluida: 54,00 € 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 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. El mínimo de contratación del salón o servicio será de 500 €.

Productos y Servicios:

- Toda la comida y bebida del servicio (ver pie de página de los menús) 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.