

MENÚ DE NAVIDAD Nº 1

Ensaladilla de Centollo (Txangurro) (*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: Brownie de Chocolate y Nueces con Crema Inglesa y Helado de
Vainilla

Precio del Menú con Bebida Incluida: 45,00 € por persona (IVA incl.)

Sorbete de Limon (opcional): +3,00€

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Marqués de Cáceres; 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)

Tosta Mexicana con Tartar de Salmón *(individual)*

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):

Pulpo a la Plancha con Parmentier de Patata y Verduritas

Ó

Entrecot de Black Angus con Patatas Fritas Naturales

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

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:
Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Marqués de
Cáceres; Ribera del Duero: Protos Roble)*

(No está incluido en el precio café ni infusiones)

MENÚ DE NAVIDAD N° 3

Ostras Spéciale de Claire Selection N°2 con Perla de Vinagre de Forum

(1 por persona)

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

Coca de Foie Micuit Caramelizada *(Individual)*

Primer Plato, Individual

Gambones al Ajillo con Espuma de Patata

Segundo Plato, Individual

Cochinillo a Baja Temperatura y Frito, con Puré de Manzana

Postre: Tartaleta de Limón con Merengue y Frambuesa

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

Sorbete de Limon (opcional): +3,00€

Bebida incluida: Agua, Cerveza, Refrescos, Zumos, Vino Blanco (Rueda-Verdejo: Ramón Bilbao; Semidulce: Señorío de Pedraza) y Vino Tinto (Rioja: Marqués de Cáceres; 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. 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.