



VO-
RAZ
DE
JULIO

MENÚS DE GRUPOS

VO-
RAZ
DE
JULIO

PARA COMPARTIR

1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

Ensalada Capresse con
Tomate corazón de buey,
mozzarella fresca, pesto verde y
piñones tostados

Langostinos en tempura con
mayonesa kimchi

Steak tartar de solomillo de vaca
madurada con huevo frito

Nuestras croquetas de jamón
Ibérico con cebolleta a la parrilla
y trufa

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de bacalao con alboronia
(pisto de calabaza y arrope)
ó

Rabo de toro tradicional con
patatas fritas

Tarta de queso curado y tiramlsú

BEBIDA INCLUIDA

P.V.P. 56€ por persona

VO-
RAZ
DE
JULIO

PARA COMPARTIR
1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

Tabla Andaluza de Quesos e Ibéricos

Salmorejo cordobés, huevo duro, aove y
jamón Ibérico

Ensaladilla de Pil Pil con mayonesa
de aove, langostinos al pil pil ,
cebolla morada y huevo cocido

Croquetas de jamón Ibérico con
cebolleta a la parrilla y trufa

Sorbete de rebujito

Taquitos de rosada al limón
Acompañados de mahonesa de
cítricos

Lomitos de Carrillada Ibérica con
Salsa Voraz de canela y pistachos

Torrija en pan brioche

BEBIDA INCLUIDA
P.V.P. 50€ por persona

VO-
RAZ
DE
JULIO

PARA COMPARTIR
1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS

Mazamorra de Almendras
y Sardina ahumada

Langostinos en tempura
con mayonesa kimchi

Revuelto de bacalao con
base de tomate especiado,
patatas pajas y huevo

Croquetas de jamón Ibérico
con cebolleta a la parrilla y
trufa

Risotto meloso de rabo de
toro y setas de temporada

Abanico ibérico de bellota a la
parrilla con patatas fritas

Tarta de queso curado y
tiramisú

BEBIDA INCLUIDA

P.V.P. 46€ por persona

CONDICIONES GENERALES

- BEBIDA ILIMITADA DENTRO DEL MENÚ. LA BARRA LIBRE COMIENZA CON EL PRIMER PLATO Y ACABA UNA VEZ SERVIDO EL POSTRE. BEBIDAS INCLUIDAS: CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, AGUA Y VINO BLANCO Y TINTO DE LA CASA. CAFÉ NO INCLUIDO EN EL PRECIO DEL MENÚ.
- LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTES Y DESPUÉS DEL MENÚ SERÁN ABONADAS FUERA DEL PRESUPUESTO Y EN EL MOMENTO DEL CONSUMO.
- LAS ALERGIAS O INTOLERANCIAS TENDRÁN QUE SER AVISADAS CON UNA SEMANA MÍNIMO DE ANTELACIÓN.
- LOS MENÚS DE GRUPO ESTÁN DISEÑADOS PARA COMPARTIRSE, SIRVIENDO 1 PLATO AL CENTRO POR CADA 4 PERSONAS. CUANDO EL NÚMERO DE COMENSALES NO ES MÚLTIPLO DE 4, AJUSTAMOS LA CANTIDAD DE RACIONES PARA REPARTIR LA COMIDA DE FORMA EQUILIBRADA. ESTO PUEDE IMPLICAR QUE ALGUNOS PLATOS SE COMPARTAN ENTRE 3 PERSONAS, Y OTROS ENTRE 5 PERSONAS, SEGÚN EL CASO.
- EL TIEMPO DE ESPERA DE RESERVA ES DE 30 MINUTOS MÁXIMO.
- SE ENTREGARÁ A CUENTA EL 50% DEL TOTAL DEL EVENTO EN EL MOMENTO DE CONFIRMAR LA RESERVA Y EL RESTO, EL DÍA DEL EVENTO.
- CANCELANDO LA RESERVA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO, EL IMPORTE ENTREGANDO A CUENTA NO SERÁ REEMBOLSABLE.
- EL TIEMPO DE SERVICIO DE MENÚ SERÁ COMO MÁXIMO 120 MINUTOS.
- UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO EL ESPACIO RESERVADO PASARÁ A DISPOSICIÓN DEL LOCAL.
- SI DESEAN FACTURA, TENDRÁ QUE COMUNICARLO ANTES DEL EVENTO, FACILITANDO TODOS LOS DATOS.
- LA FACTURA SERÁ EMITIDA UNA VEZ TERMINADO EL EVENTO PARA PODER COORDINAR POSIBLES CAMBIOS.

