

VO-
RAZ
DE
JULIO

MENÚ CÓCTEL

UNA EXPERIENCIA PARA COMPARTIR

COMIDAS · COCTELERÍA · COPAS



NUESTRA SELECCIÓN

Sabores para compartir

APERITIVOS

- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|---|
| 01 | Salmorejo tradicional | 09 | Bolitas de flamenquín |
| 02 | Jamón ibérico | 10 | Mini focaccia de verduras de temporada y queso de cabra |
| 03 | Selección de quesos | 11 | Mollete de presa ibérica |
| 04 | Cono de paté de perdiz | 12 | Taquitos de pescado frito |
| 05 | Tartaleta de ensaladilla de gambas | 13 | Tosta de secreto ibérico con verduras salteadas |
| 06 | Cucharilla de escalibada y ventresca | 14 | Croquetas cremosas |
| 07 | Tortilla de patatas con salsa kimchi | 15 | Empanadilla de ventresca y pisto |
| 08 | Langostinos crujientes | 16 | Cigarrillos de morcilla con piñones |

PRINCIPALES

Carne

Solomillo de cerdo con patatas fritas y salsa borgoña.

Pescado

Bacalao con pisto casero.

POSTRE

Surtido de postres

Dos formas de celebrar

OPCIÓN 01

45 €

8 aperitivos a elegir
+ surtido de postres

OPCIÓN 02

50 €

6 aperitivos a elegir
+ 1 principal + postre

CONDICIONES DEL SERVICIO

BEBIDAS

Cerveza de barril, refrescos, agua mineral y vino blanco y tinto de la casa.

DURACIÓN

La bebida ilimitada comienza con el primer plato y finaliza con el postre o el último plato acordado. Máximo: 120 minutos.

CAFÉ

No incluido. Disponible por 2 € por persona.

CONSUMOS EXTRAS

Las bebidas consumidas antes o después del menú se abonarán aparte.

RESERVA

Espera máxima de 30 minutos. Tras el evento, el espacio reservado volverá a disposición del establecimiento.

ALERGIAS

Deben comunicarse con un mínimo de una semana de antelación.

PAGO Y CANCELACIÓN

50 % al confirmar y resto el día del evento. Las cancelaciones con menos de 7 días no generan devolución del anticipo.

FACTURA

Debe solicitarse antes del evento, facilitando los datos fiscales. Se emitirá una vez finalizado el servicio.

Servicios adicionales

01

Cortador de jamón ibérico

Pieza de jamón ibérico 100 % de bellota, loncheada a cuchillo por maestro cortador.

1.000 € · IVA incluido

02

Estación gourmet de quesos

Quesos nacionales e internacionales con confituras, fruta de temporada, tostas y acompañamientos. Mínimo 20 personas.

12 € / persona · Desde 50 personas: 600 € + 8 € por persona adicional

03

Copa de bienvenida · 30 min

Refrescos, agua mineral, cerveza de barril y vino blanco y tinto de la casa.

7 € por persona

04

Cóctel de bienvenida · 30 min

Bebidas de la casa con dos aperitivos: cartucho de patatas de perol especiadas y aceitunas.

12 € por persona

05

Mesa dulce

Chucherías surtidas y pastelería mini artesanal. Mínimo 20 personas. Precio indicado para grupos de 20 a 40 personas.

300 € · Más de 40 personas: 8 € por persona adicional

Consulta nuestro catálogo de tartas para completar tu evento