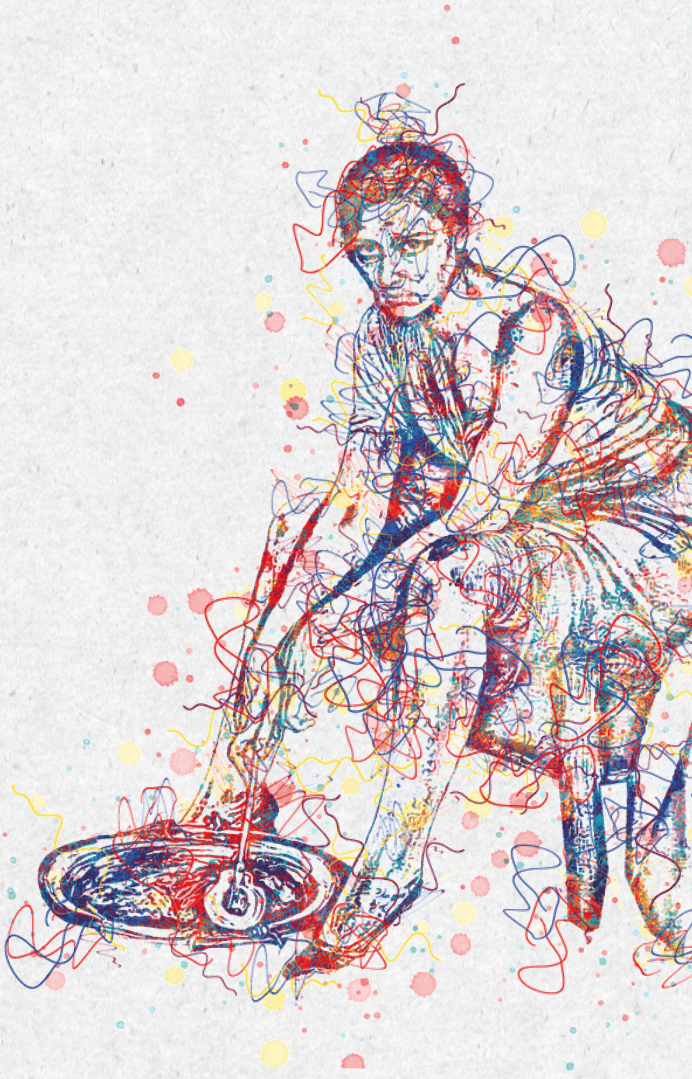
COCINA ★ VORAZ DE JULIO ★ COCTELERÍA

COCINA · COCTELERÍA · COPAS

MENÚS DE GRUPOS



P.º DE LA RIBERA, S/N · CÓRDOBA

+34 600 97 65 25

VORAZ DE JULIO

Elige tu menú.

MENÚ 1 — 45 €

PARA COMPARTIR · 1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS · PRECIO POR PERSONA

01 **Salmorejo cordobés, huevo duro, AOVE y jamón ibérico**

02 **Ensaladilla con mayonesa de AOVE, langostinos al pil pil, cebolla morada y huevo cocido**

03 **Croquetas de jamón ibérico con cebolleta a la parrilla y trufa**

04 **Huevos rotos con patatas trufadas y salchichón ibérico**

05 **Lomitos de carrillada ibérica con salsa Voraz de canela y pistachos**

06 **Tarta de la casa**

BEBIDA INCLUIDA · BARRA LIBRE DURANTE EL MENÚ · MÁXIMO 120 MIN

MENÚ 2 — 50 €

PARA COMPARTIR · 1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS · PRECIO POR PERSONA

01 **Ensalada de langostinos en tempura, huevo poché con salsa de miel y mostaza**

02 **Croquetas de jamón ibérico con cebolleta a la parrilla y trufa**

03 **Pad thai de rabo de toro, leche de coco y curry rojo**

04 **Cartucho de pescaíto frito acompañado de mayonesa cítrica**

05 **Abanico ibérico de bellota a la parrilla con patatas fritas**

06 **Tarta de la casa**

BEBIDA INCLUIDA · BARRA LIBRE DURANTE EL MENÚ · MÁXIMO 120 MIN

VORAZ DE JULIO

Elige tu menú.

MENÚ 3 — 55 €

PARA COMPARTIR · 1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS · PRECIO POR PERSONA

01 **Mazamorra de almendras y sardina ahumada**

02 **Croquetas de jamón ibérico con cebolleta a la parrilla y trufa**

03 **Nachos con carrillada de cerdo ibérico y pico de gallo**

04 **Corvina con cremoso de coliflor y falso risoto de espinacas**

05 **Abanico ibérico de bellota con patatas trufadas**

06 **Tarta de la casa**

BEBIDA INCLUIDA · BARRA LIBRE DURANTE EL MENÚ · MÁXIMO 120 MIN

MENÚ 4 — 60 €

PARA COMPARTIR · 1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS · PRECIO POR PERSONA

01 **Ensalada Caprese con piñones: tomate corazón de buey, mozzarella fresca, pesto verde y piñones tostados**

02 **Langostinos crujientes, cogollos, menta y kimchi de frutos rojos**

03 **Tataki de presa ibérica con vinagreta de pistachos**

04 **Nuestras croquetas de jamón ibérico con cebolleta a la parrilla y trufa**

05 **Principal a elegir:**
Lomo de bacalao con pisto y gamba cristal

Lomillos de carrillada ibérica con salsa Voraz y sutiles notas de canela y pistachos

06 **Postre: Tarta de la casa**

BEBIDA INCLUIDA · BARRA LIBRE DURANTE EL MENÚ · MÁXIMO 120 MIN

Condiciones generales.

01
Bebidas
Bebida ilimitada durante el menú. La barra libre comienza con el primer plato y finaliza una vez servido el postre. Incluye cerveza de barril, refrescos, agua y vino blanco y tinto de la casa. Café no incluido.

02
Consumos extras
Las bebidas consumidas antes o después del menú se abonarán fuera del presupuesto y en el momento del consumo.

03
Alergias
Las alergias o intolerancias deberán comunicarse con un mínimo de una semana de antelación.

04
Formato del menú
Los menús están diseñados para compartirse, sirviendo un plato al centro por cada cuatro personas. Cuando el número de comensales no sea múltiplo de cuatro, se ajustará el número de raciones para repartir la comida de forma equilibrada.

05
Reserva y cancelación
La espera máxima será de 30 minutos. Se abonará el 50 % al confirmar y el resto el día del evento. Las cancelaciones con menos de 7 días no generan devolución del anticipo.

06
Duración y espacio
El servicio tendrá una duración máxima de 120 minutos. Una vez finalizado el evento, el espacio reservado volverá a disposición del local.

07
Factura
Debe solicitarse antes del evento facilitando los datos fiscales. Se emitirá una vez finalizado el servicio.

