

desde el 15 de noviembre al 1 de enero

0

0

X











APERITIVO

Alcachofa en texturas





ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Tabla de queso manchego y jamón ibérico con sus panes



Croqueta de puerro confitado (individual)



Torreznos de soria con cremoso de chorizo de tineo y chimichurri

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Lubina con costra de hierbas y muselina de patata



Solomillo ibérico con salsa de setas, patatas al ajo y romero



0

POSTRES

Tarta cremosa de turrón

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega Cerveza con y sin alcohol Refrescos Agua mineral



0

Menú 2







APERITIVO

Alcachofa en texturas

0



ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Tabla de queso manchego y jamón ibérico con sus panes



Langostinos crujientes en panko con guacamole a la piedra



Puerro confitado con papada ibérica de bellota y romesco

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Bacalao confitado con pure de coliflor, quenelle de ajada de tomate y corteza de cerdo



Carrillera de ternera glaseada con cremoso trufado





Tarta de nata y nueces

BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega Cerveza con y sin alcohol Refrescos Agua mineral



0



Menú 3





APERITIVO

Pan de albahaca relleno de mousse de tomate y queso

0



ENTRANTES

(uno para cada 4 personas)

Pulpo a la parrilla con ajo aceite de verduras braseadas



Flor de alcachofa con ralladura de micuit de foie y tierra de jamón (individual)



Tataki de solomillo ibérico y maní grarrapiñado al curry rojo

PRINCIPALES

(a elegir antes del evento)

Merluza al horno con pure rustico de batata y holandesa verde

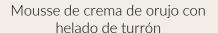


Magret de pato con salsa de vinagre miel y escabeche de setas





POSTRES



BODEGA

Vino blanco y tinto de nuestra bodega Cerveza con y sin alcohol Refrescos Agua mineral



0

Condiciones



Los menús se servirán a mesa completa y todos los comensales el mismo menú, desde el 15 de noviembre hasta el 1 de enero. En caso de necesitar otra fecha que no esté comprendida en este periodo consultar disponibilidad.



Ho

La reserva en firme del evento será confirmada con una transferencia bancaria de 250€, que se descontarán del total de la factura final.

. — .

El plazo máximo para la confirmación del número de comensales será de **20 días** antes de la fecha del evento. El numero de comensales a facturar será confirmado **una semana** antes de la fecha del evento. En el caso de que asistan al banquete un numero mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el numero de asistentes fuera menor al indicado, se abonara el total de comensales contratados

En caso de cancelación del evento por parte del cliente, la empresa no reembolsará el depósito recibido como reserva.

-

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al establecimiento e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.



Las formas de pago son: efectivo, tarjeta, o transferencia (en el caso de pago final por transferencia bancaria deberá ser abonado 48 horas antes del evento Se abonara al finalizar el evento con tarjeta o efectivo si existiese algún consumo extra)

Para eventos en servicio de comida la hora máxima del uso de la sala será hasta las 19,00h, para eventos en servicio de cena se podrá hacer uso de la sala hasta las 00,00h. Existe la posibilidad de alargar la hora de salida siempre que se cumplan las condiciones marcadas a consultar con antelación al evento.