



Menú de Navidad 2024

Dichos menús estarán vigentes
desde el **15 de noviembre** al **1 de enero**

Panpintad
Restaurante

Menú 1

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 tinea 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

POSTRES

Tarta cremosa de turrón

BODEGA

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

52€ IVA INCLUIDO

Menú 2

APERITIVO

Alcachofa en texturas



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

POSTRES

Tarta de nata y nueces

BODEGA

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

58€ IVA INCLUIDO

Menú 3

APERITIVO

Pan de albahaca relleno de mousse de tomate y queso

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

Mousse de crema de orujo con helado de turrón

BODEGA

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

65€ IVA INCLUIDO

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.
Los menús son para un mínimo de 8 personas



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 celebración del evento. El número de comensales a facturar será confirmado **una semana** antes de la fecha del evento. En el caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará 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 abonará 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.