



## **MENÚ 1**

### **Entrantes a compartir:**

Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo  
Surtido de ibéricos  
Parrillada de verduritas frescas  
Croquetas de boletus y langostinos

### **Segundos a elegir:**

Bacalao al horno con ajitos tostados  
Lubina rellena al hojaldre

Piernecita de cabrito deshuesada  
Carrillera ibérica al Oporto  
Solomillo de ternera al foie

### **El menú incluye:**

Surtido de postres al centro y café o infusión.  
Vino tinto Rioja Crianza y Agua mineral, cervezas, refrescos y **media hora** con 4 aperitivos antes de los entrantes.  
(**NO** está incluida ninguna bebida mientras se espera al resto de comensales)

**60€ por persona (IVA incluido)**



## **MENÚ 2**

### **Entrantes a compartir:**

Rulo de queso de cabra  
Surtido de ibéricos  
Pimientos con ventresca  
Ensalada de aguacate y salmón marinado

### **Segundos a elegir:**

Bacalao al horno con ajitos tostados  
Lubina rellena al hojaldre

Piernecita de cabrito deshuesada  
Carrillera ibérica al Oporto  
Solomillo de ternera al foie

### **El menú incluye:**

Surtido de postres al centro y café o infusión.  
Vino tinto Rioja Crianza y Agua mineral, cervezas, refrescos y **media hora** con 4 aperitivos antes de los entrantes.  
(NO está incluida ninguna bebida mientras se espera al resto de comensales)

**60€ por persona (IVA incluido)**



## **MENÚ 3**

### **Entrantes a compartir:**

Foie fresco con confitura de frutos rojos  
Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo  
Jamón, queso y lomo ibérico  
Gamba blanca a la plancha

### **Segundos a elegir:**

Bacalao al horno con ajitos tostados  
Lubina rellena al hojaldre

Piernecita de cabrito deshuesada  
Carrillera ibérica al Oporto  
Solomillo de ternera al foie

### **El menú incluye:**

Surtido de postres al centro y café o infusión.  
Vino tinto Rioja Crianza y Agua mineral, cervezas, refrescos y **media hora** con 4 aperitivos antes de los entrantes.  
(NO está incluida ninguna bebida mientras se espera al resto de comensales)

**65€ por persona (IVA incluido)**



## **MENÚ 4**

### **Entrantes a compartir:**

Anchoas con asadillo de pimientos  
Jamón, queso y lomo ibérico  
Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo  
Gamba blanca a la plancha

### **Segundos a elegir:**

Bacalao al horno con ajitos tostados  
Lubina rellena al hojaldre

Piernecita de cabrito deshuesada  
Carrillera ibérica al Oporto  
Solomillo de ternera al foie

### **El menú incluye:**

Surtido de postres al centro y café o infusión.  
Vino tinto Rioja Crianza y Agua mineral, cervezas, refrescos y **media hora** con 4 aperitivos antes de los entrantes.  
(NO está incluida ninguna bebida mientras se espera al resto de comensales)

**68€ por persona (IVA incluido)**

## **MENÚ INFANTIL**

### **Entradas:**

Surtido de ibéricos  
Rabitas de calamar empanadas  
Croquetas de jamón ibérico

### **Segundo a elegir:**

Escalope de ternera o de pollo  
Hamburguesa  
Chuletillas de cordero  
(todos se sirven con patatas fritas de guarnición)

**Postre:** helado

**Bebida:** agua mineral o 1 refresco

**40€** por niño menor de 14 años  
(44€ con cóctel de bienvenida)  
**(IVA INCLUIDO)**



## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- La **reserva** se hará efectiva previo pago de **10€ por persona** en concepto de señal que **se descontará del precio final**.
- La **anulación** por parte del cliente supone la **NO DEVOLUCIÓN de la señal**.
- Una vez finalizado el evento, **no se admite reclamaciones pasadas 24h**.
- El importe total del evento será abonado como muy tarde al finalizar el mismo mediante efectivo, tarjeta de crédito o transferencia 3 días antes del evento. El fallo de comensales superior a un 10% se penalizará.
- La empresa manifiesta que está **TOTALMENTE PROHIBIDO** o en todo el recinto tirar bengalas, **petardos**, cohetes y todo lo relacionado con pólvora por motivos de seguridad. El cliente será responsable ante las Autoridades Civiles si esto ocurriera.
- Está **PROHIBIDO** tirar **confeti** y explotar globos con confeti por motivos medioambientales.
- Los **niños** deben estar **vigilados por adultos** que se responsabilicen de ellos, la empresa no se hace responsable de los incidentes que pudieran ocurrir.

Disponemos de un dossier de alérgenos, aún así pueden contener trazas de la manipulación, que hay que tener en cuenta.

**No se puede traer tartas** o alimentos de fuera (salvo en casos especiales que deberá consultar con la empresa)

Los **muebles Candy** se montan el mismo día del evento y no se prestan mesas ni muebles ni material para su montaje. Si desean contratar alguna empresa colaboradora en este tema, les facilitaremos el contacto.

-Responsable de la protección de datos: Ellas y Kercus S.L.