



MENÚ 1

Entrantes a compartir:

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

Segundos a elegir:

Bacalao al horno con ajitos tostados
Lubina hojaldrada rellena de marisco

Piernecita de cabrito deshuesada
Carrillera ibérica al Oporto
Solomillo de ternera a la parrilla

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:

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

Segundos a elegir:

Bacalao al horno con ajitos tostados
Lubina hojaldrada rellena de marisco

Piernecita de cabrito deshuesada
Carrillera ibérica al Oporto
Solomillo de ternera a la parrilla

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:

Jamón, queso y lomo ibérico
Carpaccio de pulpo sobre mahonesa de cangrejo
Rulo de queso de cabra con cebollita caramelizada
Gamba blanca a la plancha

Segundos a elegir:

Bacalao al horno con ajitos tostados
Lubina hojaldrada rellena de marisco

Piernecita de cabrito deshuesada
Carrillera ibérica al Oporto
Solomillo de ternera a la parrilla

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:

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

Segundos a elegir:

Bacalao al horno con ajitos tostados
Lubina hojaldrada rellena de marisco

Piernecita de cabrito deshuesada
Carrillera ibérica al Oporto
Solomillo de ternera a la parrilla

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 contratará con empresas colaboradoras.

No prestamos mesa para poner candybar, si quieren traer las chuches por su cuenta, tendrá que ser en el momento del evento, repartirlas a sus invitados.

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