

Menú grupos

2025/2026

Información sobre los menús y condiciones de contratación: **RESERVA**

- Los menús de grupo se confeccionan a **partir de 10 personas con ese menú**, es decir, los menús infantiles o peques que coman de carta no cuentan en esos 10 comensales para contratar el menú.
- La reserva se hará efectiva previo pago de **10 euros por persona** en concepto de señal, que se descontará del importe final el día del evento exceptuando los siguientes casos:
 - La anulación por parte del cliente supone la NO devolución de la señal, exceptuando causas de fuerza mayor. Si aún así el cliente tiene que cancelar la reserva. Se podrá guardar el importe de la señal para utilizar en otra comida. Siempre bajo disponibilidad del restaurante e informando de ello. Exceptuando la temporada de Navidades, Comuniones y el cierre por vacaciones, tienen 6 meses desde que lo anulen para utilizarlo.
 - Por incumplimiento de las normas del recinto, así como daños materiales o agresiones verbales o físicas hacia nuestro personal, por parte del cliente o cualquiera de sus invitados.
- Cualquier queja o problema se intentará resolver siempre que se comunique en el momento a nuestro personal o a la gerencia del restaurante y poder solventarlo. No se admiten reclamaciones pasadas 24h del evento, pues no habrá forma de solucionarlo una vez pasado el evento.

Menú grupos

2025/2026

Información sobre los menús y condiciones de contratación:

- El importe total del evento será abonado como muy tarde al finalizar el mismo mediante efectivo o tarjeta. En caso de que el cliente desee abonarlo por **transferencia bancaria**, deberá hacer el ingreso 3 días antes del evento para tener constancia del pago el día del evento, así como enviar un justificante de pago al establecimiento vía *WhatsApp* (**687340472**) con el concepto de [*Nombre y fecha de la reserva*] para saber a quién pertenece el ingreso. Se pueden combinar los métodos de pago. (Abonar una parte de una forma y la restante de otra).
- El fallo de un 30% de comensales o superior en grupos de más de 10 personas se penalizará con 10 euros por persona fallida.
- Cuando elijan el menú es **importante notificar** al establecimiento si alguno de los invitados no puede comer algunos alimentos por salud. (**Alergias, intolerancias, vegano, vegetariano, por embarazo, por cirugía, etc.**)

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Disponemos de un dossier de alérgenos, aún así, pueden contener trazas de manipulación, que se deben tener en cuenta. Por favor, **informen al establecimiento de cualquier alergia, intolerancia u otras dietas** (por embarazo, por cirugía, vegetariano, etc.) para poder tener prevista y poderles ofrecer una alternativa a esos comensales.
- Para solicitar factura se hará a través de e-mail, mandando la foto del ticket de caja a: **info@restaurantekercus.com**.

Menú Ciprés

· Entrantes a compartir ·

- Asadillo de pimientos con ventresca de bonito
- Croquetas de queso de cabra y manzana.
- Saam de panceta con sweet chili..

· Principal ·

Carrilera ibérica con su jugo al Pedro Ximénez.

· Postre ·

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión

Agua mineral, vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés) y vino tinto Eguren Ugarte Crianza (D.O. Rioja)

Máx. 1 botella vino por cada 3 personas, aprox.

(Resto de bebidas no incluidas)

(Las bebidas anteriores a empezar el menú NO incluidas)

45€ por persona (IVA incluido)

Existen opciones de pescado a consultar.
(Menús no disponibles en Navidades ni Comuniones)

Menú Nogal

• Entrantes a compartir •

- Calamarcitos fritos.
- Parrillada de verduritas tiernas.
- Rulo de queso de cabra con manzana confitada

• Principal a elegir •

Falsa lasaña de vaca con queso de tetilla ahumado.

ó

Confit de pato a la crema de turrón.

• Postre •

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión

• Bebida durante comida •

Agua mineral, vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés) y vino tinto Eguren Ugarte Crianza (D.O. Rioja)

Máx. 1 botella vino por cada 3 personas, aprox.

(Resto de bebidas no incluidas)

(Las bebidas anteriores a empezar el menú NO incluidas)

48€ por persona (IVA incluido)

Existen opciones de pescado a consultar.
(Menús no disponibles en Navidades ni Comuniones)

Menú Sabina

· Entrantes a compartir ·

- Burrata y aguacate con vinagreta francesa.
- Carpaccio de pulpo al pimentón de La Vera sobre crema de cangrejo.
- Ensaladilla con langostinos.

· Principal ·

Solomillo de vaca a la brasa con jugo del Perigord y puré de patata.

· Postre ·

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión

· Bebida durante comida ·

Agua mineral, vino blanco Mesta Verdejo (D.O. Uclés) y vino tinto Eguren Ugarte Crianza (D.O. Rioja)

Máx. 1 botella de vino por cada 3 personas, aprox.

(Resto de bebidas no incluidas)

(Las bebidas anteriores a empezar el menú NO incluidas)

50€ por persona (IVA incluido)

Existen opciones de pescado a consultar.
(Menús no disponibles en Navidades ni Comuniones)

Menú infantil

PRIMER PLATO:

(elegir):

- ESPAGUETIS (con tomate, blancos, con o sin queso rallado).
- SOPA DE FIDEOS.

SEGUNDO PLATO:

(elegir):

- CARNE DE HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS.
- ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS FRITAS.

· Incluye ·

1 bebida, 1 cono de helado, 1 pan.

22€ por persona (IVA incluido)

Medio menú: 15€ por persona (IVA incluido)

(Hasta peques de 12 años)

Menú grupos

2025/2026

Información sobre los menús y condiciones de contratación:

NORMAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Los menores de edad deben estar vigilados por adultos que se responsabilicen de ellos, pues la empresa no se hace responsable de incidentes que pudieran ocurrir.
- **Prohibido fumar** en el interior del establecimiento y **tirar las colillas al suelo del recinto o del aparcamiento**. Si no encuentra un cenicero cercano, por favor pídaselo a nuestro personal.
- No tirar papeles o restos de basura por el recinto. Pregunte al personal por una papelería cercana.
- **Prohibido el uso de pirotecnia, de confeti y de otros materiales que dañen el entorno por parte del cliente y sus invitados**. (Leer cláusula de protección del medio ambiente en este documento).
- No se pueden traer tartas u otros **alimentos de fuera** (salvo en casos especiales que deberá consultar con la empresa).
- Los muebles Candy se contratarán con empresas colaboradoras de cuyo contacto disponemos si lo necesitan. No se prestarán mesas para poner el **candybar**. En caso de que no deseen contratar una empresa y traer chucherías por cuenta propia, tendrán que repartirlas a sus invitados en el momento del evento.
- Cualquier **animación** que deseen traer, deberá ser consultado con el establecimiento.

CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DEL ENTORNO NATURAL Y PROHIBICIÓN DE MATERIALES CONTAMINANTES.

RESTAURANTE KERCUS, situado en un entorno natural protegido, tiene el compromiso de **preservar el medio ambiente**, así como cualquier ciudadano. Por ello, el cliente acepta expresamente las siguientes condiciones:

1. Queda terminantemente **prohibido** en todo el recinto (interior y sobre todo exterior) el uso, por parte del cliente o de sus invitados, de:
 - a. **Pirotecnia** (petardos, bengalas, fuegos artificiales, etc.)
 - b. **Confeti**, serpentinas, purpurina u otros productos similares, incluyendo globos con confeti en su interior.
 - c. Cualquier otro material o sustancia **que pueda dañar el medio ambiente o dificultar la limpieza** posterior al evento.
 - d. El salón y la mesa deben quedar despejados de cualquier decoración que se traiga, (ej. globos) por parte del cliente o sus invitados, así como paquetes, bolsas y envoltorios de regalo. Existen contenedores en el aparcamiento para depositar todo ello.
2. En caso de **incumplimiento** de esta norma, el restaurante se reserva el derecho de **retener total o parcialmente la señal depositada de la reserva y/o una penalización económica** (la cantidad dependerá del daño causado), destinada a cubrir los costes de:
 - a. Limpieza extraordinaria.
 - b. Restauración del entorno.
 - c. Gestión de residuos no autorizados.
 - d. Posibles sanciones impuestas por autoridades medioambientales.
3. Esta cláusula será **aplicable** incluso si los hechos se producen por iniciativa de **invitados al evento**, siendo el **cliente responsable** último del cumplimiento de las normas aquí expuestas.

El cliente declara haber sido informado previamente de las normas del establecimiento, así como medioambientales, entiende su importancia y la **acepta íntegramente** al firmar el presente contrato:

Fecha de contratación: _____

Fecha del evento: _____

Firma del cliente:

Importe señalado para

la reserva: # _____ #

Con el siguiente método de pago: _____

Sello del establecimiento: