

MENU EVENTOS



MENÚS SENTADOS

TODO A COMPARTIR (mínimo 16 personas)
(una ración para cada cuatro personas)

El bao arepero
Pakorras de judías verdes de Kenia y Salicornia
Papa Canaria
Cremosos de Oriente
Steak tartar sirio
Mini hamburguesas de buey de la Finca de Jiménez Barbero
Surtido de postres

Incluye 2 consumiciones de bebida por persona

Vino blanco (Verdejo Mesta), tinto (Garnacha Filón),
cerveza Estrella Damm ó refrescos y agua.

32€ por persona

MENÚ 2

Primero a elegir:

Bowl Elektra
Spaghetti de calabacín a los dos pestos
Papa canaria

Segundo a elegir:

Hamburguesa de buey de la Finca de Jiménez Barbero
Hamburguesa vegana de Gus
Taco de rape a la bilbaína de manzana verde y concasé de tomate y algas

Postre:

Espuma de yogur de miel con moras

Incluye 2 consumiciones de bebida por persona

Vino blanco (Verdejo Mesta), tinto (Garnacha Filón),
cerveza Estrella Damm ó refrescos y agua.

37€ por persona

MENÚ 1

Entrantes a compartir:

Ensalada Cali
Nem Cuon
Mejillones a Meunier

Segundo a elegir:

Solomillo ibérico con crema de queso azul y pera
Merluza al gratén de alioli negro

Postre:

Hojaldre con crema y frutillas

Incluye 2 consumiciones de bebida por persona

Vino blanco (Verdejo Mesta), tinto (Garnacha Filón),
cerveza Estrella Damm ó refrescos y agua.

35€ por persona

MENÚ 3

Entrantes a compartir:

Jamón ibérico DOP Los Pedroches
Risotto Thai
Cremosos de Oriente

Segundos a elegir:

Picaña anisada de vaca de La Finca de Jiménez Barbero
Bacalao salvaje de Alaska con arroz al negro de sepia
Milanesa de pavo de maíz con tximitxurri amarillo y patacón

Postre:

Tarta de queso casera con toffee salado

Incluye 2 consumiciones de bebida por persona

Vino blanco (Albariño Vionta), tinto (Ribera del Duero Pruno),
cervezas especiales ó refrescos y agua.

46€ por persona



MENÚS DE COCKTAIL

Opción 2

(9 piezas y una hora y media de bebidas)

Jamón ibérico de Los Pedroches
 Selección Premium de quesos Poncelet
 Tartar de tomate en escabeche blanco con anchoa de Santoña
 Queso de cabra tempurizado con mermelada de tomate verde
 Cucharitas capresse
 Brocheta de salmón con tahina de eneldo
 Langostino crujiente con soja dulce
 Brocheta de frutas tropicales
 Borracho de chocolate negro

Bebida: Cerveza estrella Damm, refrescos, vino tinto Filón y vino blanco Mesta.

39€ por persona

MENÚS DE COCKTAIL

Opción 1 (seis piezas y una hora de bebidas)

Surtido de embutidos ibéricos de Los Pedroches
 Selección de quesos Poncelet
 Mini tоста de salmón ahumado con queso fresco de cabra y aguacate
 Brocheta de pollo de maíz con reducción de Vermouth
 Sashimi de salmón thai cítrica
 Brownie de chocolate blanco y arándanos

Bebida: Cerveza estrella Damm, refrescos, vino tinto Filón y vino blanco Mesta.

31€ por persona

MENÚS DE COCKTAIL

OPCIÓN 3

(11 piezas y dos horas de bebidas)

Jamón ibérico de Los Pedroches
 Selección Premium de quesos Poncelet
 Tres cremosos de oriente
 Mini pizza bianca de frutos rojos
 Tempura crujiente de verduritas con un toque picante
 Baos veganos
 Nem cuon de arroz basmati con vieira y gamba
 Tataki de pez mantequilla con crema de champiñones y trufa negra
 Mini burgers de buey
 Brownie vegano de plátano y aguacate
 Sorbete de naranja

Bebida: Cervezas especiales, refrescos, vino tinto rioja crianza Óbalo y vino blanco Albariño Vionta.

46€ por persona

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

Se requiere un 50% de señal a la hora de confirmar la reserva. El 50% restante y los gastos adicionales y suplementos por consumo se abonarán en el restaurante el día del evento.

Los servicios de cocktail no incluyen las consumiciones previas o posteriores a dicho servicio, que deberán de ser abonadas en el momento, a no ser que se contrate un servicio con anterioridad.

El número final de asistentes habrá de ser confirmado con una antelación de 48 horas previa a la fecha del evento, pudiendo incrementarse en un 10% como máximo y no pudiendo bajar en ningún caso, debiendo abonar el 70% del precio del cubierto de los asistentes que no se presenten en la fecha del evento. En el supuesto de necesitar servicio por encima de ese porcentaje, cabe la posibilidad de no poder ofrecer el mismo menú ni al mismo precio.

SUPLEMENTOS:

Copa de bienvenida en cocktail +3€ por persona

Media hora de bebidas adicional en cocktail +6€ por persona

Barra libre de vino, refrescos y cervezas en menús sentados +6€ por persona

Copa "no premium" por persona 7€

Copa Premium por persona 10€

1ª Hora de barra libre "no premium" 15€ por persona

2ª Hora de barra libre "no premium" 12€ por persona

3ª Hora de barra libre "no premium" 9€ por persona

CONSUMO MÍNIMO PARA EXCLUSIVIDAD DE ESPACIOS:

	DESAYUNO	COMIDA		AFTER WORK		CENAS	
	Lunes a Sábado de 9 a 12	Lunes a Jueves de 13 a 17	Viernes y Sábado de 13 a 17	Lunes a Jueves de 17 a 20	Viernes y Sábado de 17 a 20	Domingo a miércoles de 20 a 1	Jueves a Sábado de 20 a 1
COCTELERÍA	0 €	200 €	400 €	200 €	300 €	0 €	500 €
TERRAZA	200 €	400 €	500 €	400 €	600 €	500 €	1.000 €
PLANTA PRINCIPAL	200 €	700 €	1.000 €	600 €	800 €	800 €	1.500 €
TODO	400 €	1.200 €	1.600 €	1.000 €	1.200 €	1.300 €	2.800 €