

OPCIÓN A

PRIMER PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

PATATAS ALIÑADAS
ENSALADILLA DE GAMBAS
ENSALADA FRESCA
TOMATE ALIÑADO
ENSALADA DE PASTA
ENSALADA DE GARBANZOS
SALMOREJO
PICADILLO DE CHOCO

SEGUNDO PLATO (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

PAPAS CON CHOCO
CARNE GUISA CON PAPAS
ARROZ IBÉRICO
ARROZ DEL SEÑORITO
ARROZ NEGRO DE CHOCO Y LANGOSTINOS
MARMITAKO DE ATÚN
GARBANZOS CON LANGOSTINOS
SOLOMILLO A LA CASTELLANA
CARRILLERAS EN SALSA
MERLUZA A LA ROTEÑA
LUBINA AL HORNO

Menú

POSTRE (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO AZUL

BIZCOCHO DE DÁTILES CON CARAMELO

TARTA DE ZANAHORIA

TARTA DE LIMÓN

POSIBILIDAD DE SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

MENÚ OPCIÓN A _____ 25€/PX

PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO, POSTRE Y 3 BEBIDAS

POSIBILIDAD DE TENER BEBIDA ILIMITADA _____ 5€ EXTRA POR PERSONA

OPCIÓN B

ENTRANTES

CHOCOS

ADOBO

TOMATE ROSA CON MELBA

REVUELTO DE BACALAO

REVUELTO CAMPERO

ENSALADILLA DE GAMBAS

TABLA DE QUESOS

SALMOREJO (INDIVIDUAL)

ENSALADA TEMPLADA DE COGOLLOS, RÚCULA CON SALTEADO DE LANGOSTINOS Y AGUACATE

SURTIDO DE CROQUETAS

GYOZAS DE VERDURA Y POLLO

GAMBONES AL AJILLO

PRINCIPAL (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

PAPAS CON CHOCO

CARNE GUISA CON PAPAS

ARROZ IBÉRICO

ARROZ DEL SEÑORITO

ARROZ NEGRO DE CHOCO Y LANGOSTINOS

MARMITAKO DE ATÚN

GARBANZOS CON LANGOSTINOS

SOLOMILLO A LA CASTELLANA

CARRILLERAS EN SALSA

MERLUZA A LA ROTEÑA

LUBINA AL HORNO

Menú

POSTRES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO AZUL

BIZCOCHO DE DÁTILES CON CARAMELO

TARTA DE ZANAHORIA

TARTA DE LIMÓN

POSIBILIDAD DE SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

2 ENTRANTES A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES, PRINCIPAL, POSTRE Y 3 BEBIDAS _____ 30€/PX

3 ENTRANTES A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES, PRINCIPAL, POSTRE Y 3 BEBIDAS _____ 35€/PX

4 ENTRANTES A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES, PRINCIPAL, POSTRE Y 3 BEBIDAS _____ 40€/PX

POSIBILIDAD DE TENER BEBIDA ILIMITADA _____ 5€ EXTRA POR PERSONA

OPCIÓN C

ENTRANTES

CHOCOS
ADOBO
BOQUERONES
PAVIAS DE MERLUZA
FRITO VARIADO
TOMATE ROSA CON ANCHOAS
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN
HUEVOS ROTOS CON GAMBONES AL AJILLO
ENSALADILLA DE PULPO
TABLA DE QUESOS
MOJAMA
SURTIDO DE CHACINAS
SALMOREJO (INDIVIDUAL)
ENSALADA TEMPLADA DE COGOLLOS, RÚCULA CON SALTEADO DE LANGOSTINOS Y AGUACATE
SURTIDO DE CROQUETAS
GAMBONES AL AJILLO
TATAKI DE ATÚN CON MAYONESA DE SOJA
TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE
TIMBAL DE SALMÓN
CANELONES DE CARRILLERAS
CHANQUETADA CON PIMIENTOS ASADOS Y HUEVO FRITO

PRINCIPAL (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BACALAO CONFITADO
LOMO DE LUBINA AL HORNO
MERLUZA A LA MARINERA
PLUMILLA CON SALSA DE SETAS
SOLOMILLO A LA CASTELLANA
CARRILLERAS AL PX
LAGARTO A LA BRASA
CACHOPO DE TERNERA (A COMPARTIR CADA 4 COMENSALES)
SURTIDO DE CARNES DISCARLUX (+5€/PX)

*GUARNICIÓN DE PATATAS PANADERAS, PATATAS FRITAS O VERDURAS ASADAS

Menú

POSTRES (A ELEGIR UNA OPCIÓN)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

TARTA DE QUESO AZUL

BIZCOCHO DE DÁTILES CON CARAMELO

TARTA DE ZANAHORIA

TARTA DE LIMÓN

POSIBILIDAD DE SURTIDO DE POSTRES AL CENTRO

3 ENTRANTES, PRINCIPAL,
POSTRE Y BEBIDA ILIMITADA _____ 42€/PX

4 ENTRANTES, PRINCIPAL,
POSTRE Y BEBIDA ILIMITADA _____ 47€/PX

5 ENTRANTES, PRINCIPAL,
POSTRE Y BEBIDA ILIMITADA _____ 53€/PX

POSIBILIDAD DE TENER BEBIDA ILIMITADA _____ 5€ EXTRA POR
PERSONA

Menú

EXTRAS

BUFFET DE QUESOS _____	6€/PX
BUFFET DE CHACINAS _____	7€/PX
CORTADOR DE JAMÓN _____	180€
JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 8KG _____	220€
JAMÓN SELECCIÓN 8KG _____	300€
JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO 7KG _____	420€
PLATO DE GAMBAS INDIVIDUAL _____	10€

Condiciones de contratación

1. EL PRECIO INCLUYE:

- SERVICIO DE CAMAREROS (1 CAMARERO CADA 18 INVITADOS).
- MOBILIARIO, MANTELERÍA, CRISTALERÍA Y VAJILLA.

2. IVA (10%) INCLUIDO EN EL PRECIO.

3. DECORACIÓN NO INCLUIDA EN EL PRECIO.

4. FORMA DE PAGO:

- SEÑAL 25% EN EL MOMENTO DE LA CONFIRMACIÓN DEL EVENTO.
- HASTA EL 50% DEL TOTAL, 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
- 25% FINAL, EL DÍA DEL EVENTO.

5. VALIDEZ DEL PRESUPUESTO, 7 DÍAS. DURANTE DICHO PERIODO SE HARÁ UNA RESERVA DEL DÍA SOLICITADO.

6. NO SE PERMITE TRAER PRODUCTOS O SERVICIOS CONTRATADOS FUERA DEL ESTABLECIMIENTO.

7. CONFIRMACIÓN NÚMERO INVITADOS - 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

8. CONFIRMACIÓN DEL MENÚ 30 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

9. ALERGIAS E INTOLERANCIAS 14 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

10. POSIBILIDAD DE CONTRATAR EL DISEÑO E IMPRESIÓN DEL SITTING PLAN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).

11. POSIBILIDAD DE CONTRATAR, VÍDEO, FOTOGRAFÍA Y ANIMACIÓN (NO INCLUIDO EN EL PRECIO).