

CONDICIONES

Todos los precios son por persona e IVA incluido.

La reserva se formalizará con una entrega de 50 euros en concepto de señal (no reembolsable). Dicha señal y cualquier otra cantidad entregada a cuenta se deducirán del importe total a abonar. Se confirmará el menú escogido y el número de comensales 5 días antes del evento mediante correo electrónico o presencialmente.

Transcurrido dicho plazo, cualquier reducción en el total de comensales confirmados, será facturado al clientes el 50% del importe del menú contratado y el 100% del los servicios extras.

Debido a las normas de Seguridad, Transporte e Higiene Alimentaria según se establece en la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y nutrición no se permite consumir ningún tipo de alimento traído del exterior por los clientes.

Forma de pago: En metálico hasta los 2.500 euros (conforme a la ley 7/2012), talón bancario/conformado nominativo o tarjeta.

En el caso de que la celebración del evento se realice en horario de comida, el salón deberá ser abandonado antes de las 18.00 hrs, pudiendo disfrutar de nuestra terraza hasta las 00:30 si el tiempo lo permite.

Disponemos de minutas personalizadas, centro florales, Candy bar.

Consulte nuestra tarifas.

Si precisan de tronas para bebes, espacio para silla de ruedas o cualquier otra necesidad; le rogamos nos los comuniquen en el momento de la contratación.

MENÚ 1

ENTRANTES

Langostinos 2 salsas

Huevos rotos con jamón ibérico

Tabla de quesos

A ELEGIR

Lenguado al horno

Presa ibérica con patata panadera

POSTRE

Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria, sacher o

nata y almendras

Café e infusión

29.00€

2 Bebidas por persona

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

Vino Blanco "Alma" D.O. Madrid // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

MENÚ 2

ENTRANTES

Bastones de berenjena en tempura con miel de caña

Almejas marinera

Croquetas dos gustos (jamón y suave de cabrales con membrillo)

A ELEGIR

Merluza en tempura con alioli de pimentón

Chuletillas de lechal con chips caseras

Hamburguesa de ternera ahumada con bacon, queso manchego y jamón ibérico

POSTRE

Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria, sacher o nata y almendras

Café e infusión

34.00€

2 Bebidas por persona

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

Vino Blanco "Alma" D.O. Madrid // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

MENÚ 3

ENTRANTES

Surtido de lomo, chorizo y salchichón ibérico

Asadillo de pimientos con ventresca

Lacón a la gallega

Langostino dos salsas

A ELEGIR

Merluza en salsa verde

Entrecote de ternera con patatas al horno

POSTRE

Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria, sacher o nata y almendras

Café e infusión

37.00€

2 Bebidas por persona

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

Vino Blanco "Alma" D.O. Madrid // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

MENÚ 4

ENTRANTES

Surtido de lomo, chorizo y salchichón ibérico

Croquetas dos gustos

Revuelto de setas con crujiente de jamón

Mejillones al vapor

A ELEGIR

Bacalao baja temperatura con cama de trigueros

Solomillo con reducción de Oporto

POSTRE

Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria, sacher o

nata y almendras

Café e infusión

40.00€

2 Bebidas por persona

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

Vino Blanco "Alma" D.O. Madrid // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

MENÚ 5

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan tostado y tomate

Tabla de quesos del mundo

Revuelto de morcilla

Gambón plancha

A ELEGIR

Suquet de rape

Cordero asado con guarnición

Solomillo con foie y reducción de frutos del bosque

POSTRE

Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria, sacher o nata y almendras

Café e infusión

45.00€

2 Bebidas por persona

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

Vino Blanco "Alma" D.O. Madrid // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero