

# CONDICIONES

*Todos los precios son por persona e IVA incluido.*

*La reserva se formalizará con una entrega de 150 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 1.000 euros (conforme a la ley 11/7/2021), talón bancario / conformado nominativo ó 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

*Lubina al horno*

*Secreto ibérico con patata panadera*

## POSTRE

*Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria,  
chocolate y queso con fresa*

*Café e infusión*

**32.00€**

*2 Bebidas por persona*

*Agua Mineral, cerveza y refrescos.*

*Vino Blanco Verdejo o Blanco Dulce // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero*

# MENÚ 2

## ENTRANTES

*Bastones de berenjena en tempura con miel de caña*

*Almejas marinera*

*Croquetas tres gustos (jamón y suave de cabrales  
con membrillo)*

## A ELEGIR

*Merluza en tempura con ali oli de pimentón*

*Chuletillas de lechal con chips caseras*

*Hamburguesa de ternera ahumada con bacon, queso  
manchoso y jamón ibérico*

## POSTRE

*Tarta a elegir entre red velvet, zanahoria,  
chocolate y queso con fresa*

*Café e infusión*

**37.00€**

*2 Bebidas por persona*

*Agua Mineral, cerveza y refrescos.*

*Vino Blanco Verdejo o Blanco Dulce // 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,  
chocolate y queso con fresa*

*Café e infusión*

**39.00€**

*2 Bebidas por persona*

*Agua Mineral, cerveza y refrescos.*

*Vino Blanco Verdejo o Blanco Dulce // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero*

# MENÚ 4

## ENTRANTES

*Surtido de lomo, chorizo y salchichón ibérico*

*Croquetas tres 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,  
chocolate y queso con fresa*

*Café e infusión*

**44.00€**

*2 Bebidas por persona*

*Agua Mineral, cerveza y refrescos.*

*Vino Blanco Verdejo o Blanco Dulce // 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,*

*chocolate y queso con fresa*

*Café e infusión*

**49.00€**

*2 Bebidas por persona*

*Agua Mineral, cerveza y refrescos.*

*Vino Blanco Verdejo o Blanco Dulce // Vino Tinto D.O. Ribera del Duero*