

MENÚ 1

Langostinos 2 salsas.

Huevos rotos con jamón ibérico.

Tabla de quesos.

A elegir:

Lenguado al horno.

Presas Ibéricas con patata panadera.

Tarta "Ocasión Especial".

Cafés e infusiones.

Bebidas

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

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

Precio: 25 euros

MENÚ 11

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.

Tarta "Ocasión Especial".

Cafés e infusiones.

Bebidas

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

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

Precio: 29 euros

MENÚ III

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.

Tarta “Ocasión Especial”.

Cafés e infusiones.

Bebidas

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

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

Precio: 33 euros

MENÚ IV

Surtido de Lomo, Chorizo y Salchichón Ibérico.

Croquetas dos gustos.

Revuelto de setas con crujiente de jamón

Mejillones al vapor.

A elegir:

Balacao a baja temperatura con cama de trigueros.

Solomillo con reducción de Oporto.

Tarta “Ocasión Especial”.

Cafés e infusiones.

Bebidas

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

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

Precio: 36 euros

MENÚ V

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

Tarta "Ocasión Especial".

Cafés e infusiones.

Bebidas

Agua Mineral, cerveza y refrescos.

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

Precio: 40 euros

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 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.