



COCTELES

A partir de 50 adultos
Incluye el cierre en exclusiva del local.

Los Pinchos se servirán en modo coctel, en bandejas con los comensales de pie

COCTEL 1

Mesa de Quesos gourmet selección

*8 pinchos a elegir
2 postres*

45 euros p/p

COCTEL 2

Mesa de Quesos gourmet selección

*10 pinchos a elegir
2 postres*

52 euros p/p

COCTEL 3

*Mesa de Quesos y embutidos gourmet selección
Mesa de sashimi de atún rojo con picadillo de tomate*

*10 pinchos a elegir
2 postres*

55 euros p/p



SELECCIÓN DE PINCHOS A ELEGIR

Croqueta de Jamón Ibérico

Croqueta de rabo de toro

Cucuruchos de tartar de salmón marinado

Taco de Steak tartar

Brocheta de tomate con burrata

Tartaleta de brandada de bacalao con cebolla confitada

Pincho de merluza frita con pimienta

Anchoa del Cantábrico sobre pan de cristal

Pulpo a la brasa con patata

Minihamburguesa de vaca gallega

Tataki de atún

Pinchos de chuleta de vaca a la brasa

Dados de salmón marinado

Chipirón a la brasa con salsa de tinta

Brocheta de verduras a la brasa

Tartar de atún

Ensaladilla Rusa

Morcilla y chistorra a la brasa

POSTRES A ELEGIR

Vasito de Lemon pie

Mousse de limón

Surtido de pasteles

Vasito de arroz con leche

SERVICIO DE BEBIDAS DURANTE EL COCTEL

Vino blanco: *Alba de Martín Codax (Albariño) o José Pariente (Rueda)*

Vino tinto: *Alidis Roble (Ribera de Duero) o Izadi Crianza (Rioja)*

Agua, cava, cervezas y refrescos

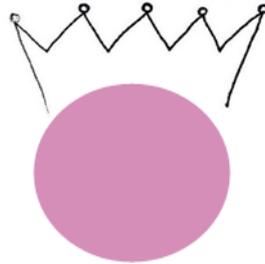


————— EXTRAS —————

Mesa de Mojitos de aperitivo... 2 euros p/p

Ostras (una por persona) ...3 euros P/p

Combinado nacional 6 euros p/p



MENU INFANTIL

(Menores de 12 años)

En el caso de que los niños tomen el mismo cóctel que los adultos, se facturara a cada niño el 50%. Si prefieren que los niños coman sentados, les proponemos el siguiente menú:

EROQUETAS DE JAMON IBERICO

CALAMARES FRITOS CON PATATAS

O

FINGERS DE POLLO CON PATATAS

O

HAMBURGUESA CON PATATAS

HELADO

AGUA Y REFRESCOS INCLUIDOS

15 EUROS



CONDICIONES DE LA RESERVA

Dadas las dimensiones reducidas de nuestro local, este tipo de eventos solo se pueden celebrar con el local cerrado en exclusiva para el evento. Por ello en el caso de eventos a celebrar en viernes, sábado o domingo tanto para comer como para cenar el importe mínimo que se facturara será de 3000 euros independientemente del menú elegido.

Para formalizar la reserva se deberá abonar el 20% del importe total en el momento de la misma y no se garantizará la disponibilidad hasta ese momento. Este importe no será reembolsado en caso de anulación. Para reservas durante el periodo navideño desde el día 6 de diciembre al día 6 de enero se cobrará el 50% en concepto de reserva.

Las bebidas están incluidas durante la comida/cena y hasta un máximo de dos horas. Todas las consumiciones posteriores a este plazo se abonarán según la tarifa oficial del restaurante.

El importe total de la factura se cobrará un día antes del evento. El número total de comensales deberá ser comunicado al restaurante como máximo 3 días laborables antes del evento y se emitirá la correspondiente factura por este importe. En el caso de disminución de comensales no se descontará el importe de esta.

El horario máximo de permanencia en la sala para las comidas son las 19 horas y en el caso de las cenas la 01.30