

____EVENTOS____

A partir de 25 personas

____ MENU 1 ____

Precio por persona: 38.50 €

APERITIVO

Gazpacho andaluz

Croquetas de jamón Ibérico

ENTRANTES

Nuestra ensaladilla con melva canutera de Barbate

Tomate de la huerta con burrata trufada

Hojaldre casero de puerros y cebolla con salsa de boletus

SEGUNDOS

Carrillera de cerdo Ibérico con puré de patata trufado

Caldereta de rape

POSTRE AL CENTRO

Tarta de queso y hojaldre fino de manzana con helado de
vainilla

BEBIDA INCLUIDA: VINO, CERVEZA Y REFRESCOS

_____ MENU 2 _____

Precio por persona: 42 €

APERITIVO

Gazpacho andaluz

Croquetas de jamón Ibérico

ENTRANTES

Patatas baby con Salmon marinado y salsa holandesa

Morcilla de casa Inés a la brasa sobre patatas paja

Burrata trufada con salsa pesto y aceite de albahaca

SEGUNDOS

Pollo picantón a las uvas con puré de castañas

Merluza de pincho en salsa verde

POSTRE AL CENTRO

Tarta de queso y hojaldre fino de manzana con helado de
vainilla

BEBIDA INCLUIDA: VINO, CERVEZA Y REFRESCOS

_____ MENU 3 _____

Precio por persona: 46€

APERITIVO

Gazpacho andaluz

Croquetas de jamón Ibérico

ENTRANTES

Nuestra ensaladilla con melva canutera de Barbate

Brocheta de melón con jamón Ibérico de la sierra de Huelva

Burrata trufada con salsa pesto y aceite de albahaca con
pan de cristal

SEGUNDOS

Chuleta a la brasa con patatas fritas y pimientos del piquillo

Merluza de pincho a la brasa con ensalada y patatas asadas

POSTRE AL CENTRO

Tarta de queso y hojaldre fino de manzana con helado de
vainilla

BEBIDA INCLUIDA: VINO, CERVEZA Y REFRESCOS

_____ MENU 4 _____

Precio por persona: 49,50€

APERITIVO

Gazpacho andaluz

Croquetas de jamón Ibérico

ENTRANTES

Patatas baby con Salmon marinado y salsa holandesa

Brocheta de melón con jamón ibérico de la sierra de Huelva

Tomates seleccionados con ventresca de atún rojo de
Barbate

SEGUNDOS

Cordero lechal

Lubina a la brasa

Guarnición de ensalada y patatas al horno

POSTRE AL CENTRO

Tarta de queso y hojaldre fino de manzana con helado de
vainilla

BEBIDA INCLUIDA: VINO, CERVEZA Y REFRESCOS

_____ MENU 5 _____

Precio por persona: 35€

PARA COMPARTIR AL CENTRO

Brocheta de melón con jamón Ibérico de la sierra de Huelva

Burrata trufada con salsa pesto y aceite de albahaca con
pan de cristal

Croquetas de jamón Ibérico

Nuestra ensaladilla con melva canutera de Barbate

Alcachofas confitadas con sal de jamón ibérico

Morcilla de casa Inés a la brasa sobre patatas paja

Tartar benedict: taquitos de salmón marinado con croutons,
láminas de aguacate, rúcula, cebolla, huevo poché y salsa
holandesa

POSTRE

Tarta de queso y hojaldre fino de manzana con helado de
vainilla

BEBIDAS INCLUIDAS EN LOS MENÚS

DURANTE LA COMIDA Y EL APERITIVO

**VINO BLANCO: *Alba de Martin Codax (Albariño) o Cuatro rayas
(Rueda)***

**VINO TINTO: *Alidis Roble (Ribera de Duero) o Hacienda López de
Haro crianza (Rioja)***

CERVEZAS Y REFRESCOS

_____MENU INFANTIL 1_____

Precio por niño: 17€

APERITIVO

Croquetas de jamón Ibérico
Quesadillas de jamón y queso

SEGUNDOS

Tiras de pollo de corral empanado con patatas fritas
Dados de merluza fresca de pincho con patatas fritas

POSTRE

Coulant de chocolate

BEBIDA INCLUIDA

_____MENU INFANTIL 2_____

Precio por niño: 17€

Quesadillas de jamón y queso

Alitas de pollo

Croquetas de jamón Ibérico

Mini hamburguesas

POSTRE

Coulant de chocolate

BEBIDA INCLUIDA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20 % de la factura total. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

CONFIRMACIONES Y PAGO

El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia.

HORARIOS

El horario máximo de permanencia en la sala para las comidas son las 19.00 horas y en el caso de las cenas el horario de cierre del restaurante.

CAPACIDADES

En el restaurante no disponemos de mesas para más de 20 personas. Es por ello que los eventos sentado que superen este número se distribuirán en varias mesas. Asimismo, el aforo máximo sentado en el salón de abajo es de 35 personas y el de arriba de 40. Para aforos superiores les ofrecemos unos

menús de coctel para más de 50 personas que incluyen el cierre en exclusiva del local.

CONSUMICIONES

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.