

DEBE USTED SABER

Cuando se le informa de la disponibilidad de una fecha esta información es valida en ese momento, **acabada la consulta la disponibilidad puede cambiar.**

La única forma de asegurar una fecha es formalizar la reserva en la misma consulta.

GRACIAS

Coctail de Bienvenida

• Todos los menús que ofertamos llevan incluido un pequeño cóctel de bienvenida que se detalla mas adelante pudiendo este ser ampliado y que se servirá en nuestras terrazas junto a los jardines.

• Por supuesto, en todos nuestros menús se pueden realizar pequeños cambios que el cliente nos proponga para adaptarlo a sus gustos. Si nuestra oferta no se ajusta a su idea, consúltenos e intentaremos complacerle.

▪ Asimismo, nuestra oferta incluye en el precio reflejado en cada menú los siguientes conceptos:

- Menús personalizados para cada invitado
- Fundas de silla para comensales adultos (solo en nuestra carpa)
- Decoración floral natural en las mesas
- Espada de Comunión para el niño protagonista
- Servicio de ANIMACIÓN INFANTIL (parque infantil, castillo, globoflexia)
- Verbena para los adultos

PRECIOS con IVA INCLUIDO

Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio

Barra Libre

Botellas y refrescos: 70,00 €/unid.
Copas 5,00 €/unid.

- En la barra libre no se incluyen bebidas de reserva.

- La hora de salida de la comida sera a las 7.00
- La hora de salida de la cena sera a las 3.00

Forma de pago:

A la reserva del evento 200 €. Esta cantidad nunca se pierde, en caso de no celebrarse el evento hay que gastar el dinero en nuestros restaurantes.

Pago del **50%** de la celebración la misma semana del evento.

El resto al finalizar el servicio

PRECIOS con IVA INCLUIDO

Cambios en tipos de Iva supone cambios en precio

Con todos nuestros menus servimos a su llegada bebidas y aperitivos (patatas, aceitunas y frutos secos) durante aproximadamente 15 minutos, si quiere puede ademas contratar los siguientes servicios:

- Coctail de Bienvenida 8 €/persona

Patatas chips artesanas
Aceitunas gordales con pepinillo
Almendra marcona
Mojama de almadraba
Surtido de canapés
Cucharillas de queso con membrillo
Cucharillas de salmón y caviar
Dátil con bacón
Croqueta de ibérico
Cerveza, vinos y refrescos

- Coctail de Bienvenida 14 €/persona

Todo lo anterior más :

Caballitos de gamba roja
Lascas de parmesano
Virutas de jamón ibérico

Menú Niños

En nuestras instalaciones contamos con un parque infantil y con un hinchable a disposición de los niños, ademas hay un quiosco donde los niños pueden pedir bebidas, helados, granizados y sándwich durante todo el tiempo que dure el evento. Todas estas actividades cuentan con monitores. Tambien realizamos globoflexia. Estos servicios estan incluidos en el precio.

MENÚ

- Almendras saladas
- Aceitunas rellenas
- Patatas fritas
- Jamón serrano y queso
- Caballitos, calamar romana y croquetas
- Hamburguesa o nugget con patatas o arroz y pollo
- Helados y Refrescos

PRECIO: 35 €

Menú 1

Aperitivos

Carpaccio de ahumados
Revuelto de setas y trigueros
Jamón ibérico y queso curado
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Primer plato

Berenjenas a la crema

Segundo Plato

Solomillo ibérico a la pimienta

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de merengue

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 53 €

Menú 2

Aperitivos

Mojama con almendras
Langostino cocido
Calamar a la andaluza
Revuelto de setas y trigueros

Primer plato

Salmón hojaldre con crema de nécoras

Segundo plato

Jamón asado al Oporto

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de nata y trufa

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 53 €

Menú 3

Aperitivos

Carpacho de ahumados
Sepia con pasas y piñones
Revuelto de gulas con almejas
Jamón ibérico y queso curado
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Primer plato

Carrillada de ternera al vino tinto monastrell

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de merengue

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 55 €

Menú 4

Aperitivos

Mojama con almendras
Sepia con pasas y piñones
Revuelto de chanquente con gambas y almejas
Jamón ibérico y queso curado
Cogollos de lechuga con tomate y ventresca

Segundo plato

Cordero a la almendra con patatas y champiñon

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de tiramisú

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 55 €

Menú 5

Aperitivos

Carpacho de ahumados
Revuelto de chanquete con gambas y almejas
Surtido ibérico
Ensalada mixta de cogollitos

Primer plato

Suprema de dorada a la murciana

Segundo plato

Paletilla rellena

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de la abuela con chocolate

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 56 €

Menú 6

Aperitivos

Quisquilla cocida
Sepia con pasas y piñones
Surtido ibérico
Ensalada de canónigos con frutos secos y módena

Primer plato

Suprema de lubina al ajo pescador

Segundo Plato

Solomillo ibérico a la pimienta

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de merengue

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 58 €

Menú 7

Aperitivos

Quisquilla cocida
Ensalada de ahumados
Revuelto de setas y trigueros
Chipirón Frito con pimientos de padrón

Primer plato

Milhojas de merluza con salpicón de marisco

Segundo Plato

Pata de cabrito a la murciana con patatas

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de la abuela con helado de turrón

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 59 €

Menú 8

Aperitivos

Mojama con almendras
Gamba roja a la plancha
Chipirón con pimientos de padrón
Jamón ibérico y queso curado
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Primer plato

Pata de cabrito a la murciana
con las patatas de su asado

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de queso con mermelada de frambuesa

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Cava y sidra
Café

PRECIO: 61 €

Menú 9

Aperitivos

Quisquilla cocida
Chipirón con Pimientos de Padrón
Surtido de ibéricos
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Primer plato

Bacalao a la huertana con habitas baby

Segundo Plato

Entrecot de ternera lechal con setas y jamón

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de nata y trufa

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Cava, sidra y café

PRECIO: 63 €

Menú 10

Aperitivos

Ensalada de ahumados
Gamba roja a la plancha
Revuelto de chanquete con ajetes y almejas
Calamares a la andaluza

Primer plato

Merluza kosquera con almejas y gambas

Segundo Plato

Entrecot de ternera a la pimienta

Postre

Brocheta de fruta
Tarta de la abuela con chocolate

Bebida

Tinto Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos
Sidra y Cava
Café

PRECIO: 65 €

Menú 11

Aperitivos

Hueva y mojama con almedras
Marisco de bahía cocido
Surtido ibérico con queso curado
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Primer plato

Rape al chef con almejas y gambas

Segundo plato

Solomillo de ternera al foie con salsa al P.X.

Postre

Brocheta de Fruta
Milhoja de nata y crema con chocolate

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 68 €

Menú 12

Aperitivos

Hueva de mujol y mojama de almadraba
Gamba roja a la plancha
Chipiron frito con pimientos de Padrón
Jamón y lomo ibérico con parmesano
Cogollos de lechuga y tomate con ventresca

Segundo plato

Paletilla de cabrito a la murciana

Postre

Brocheta de fruta
Milhoja de nata y crema con chocolate caliente

Bebida

Tinto Rioja crianza
Cerveza y refrescos
Sidra y cava
Café

PRECIO: 70 €