



Menú 1

Grupos 2012



ENTRANTES

Jamón ibérico con tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

Terrina de foie-gras hecha en casa con jalea de manzana y confitura de membrillo

Canelones de boletus edulis y perdiz con su jugo emulsionado al tartufo

PESCADO

Lomo de merluza con patatas confitadas, cebolleta y aceite de ajo y romero

CARNE

Confit de pato asado al horno con salsa de orejones

POSTRE

Semifrío de avellanas y cacao con helado de chocolate negro

BEBIDAS

Aguas minerales
Vino Blanco
Vino Rosado
Vino Tinto Crianza
Cafés

39,00€
+ IVA



Menú 2

Grupos 2012



ENTRANTES

Timbal de manzana y foie caramelizado
con aceite de vainilla
y tostas de pasas y nueces

Ensalada de pulpo y patatas confitadas
con aceite de pimentón

Vieira gratinada en hojaldre sobre salsa
de cava

PESCADO

Lomo de merluza, sobre calamares
encebollados y consomé de sus patas

CARNE

Carrillera de ternera a 70°C, su jugo
con ciruelas y puré de patatas

POSTRE

Semifrío de frutos rojos con helado
de yogurt

BEBIDAS

Aguas minerales
Vino Blanco
Vino Rosado
Vino Tinto Crianza
Cafés

43,00€
+ IVA



Menú 3

Grupos 2012



ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico con tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

Croquetas de jamón ibérico y leche del día

Ensalada de langostinos y salmón ahumado con salsa tártara

Vieiras asadas con careta de cerdo ibérico, puré de patata y salsa de cantarelus

PESCADO

Lomo de rodaballo con sopa de queso fresco y tapenade

CARNE

Solomillo de ternera con salsa oporto y patatas gratén

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

BEBIDAS

Aguas minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

46,00€
+ IVA



Menú 4

Grupos 2012



ENTRANTES

Jamón ibérico con tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

Terrina de foie-gras hecho en casa con jalea de manzana y confitura de membrillo

Buey gratinado al vino viejo

Langostinos fritos en costra de arroz verde con sopa de coco y aceite de curry

PESCADO

Lomo de lubina, crema de coliflor y patatas salteadas con hierbas

CARNE

Solomillo de ternera con salsa PX y patatas gratén

POSTRE

Pastel de trufa y nata con helado de chocolate blanco

BEBIDAS

Aguas minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

48,00€
+ IVA



Menú 5

Grupos 2012



ENTRANTES

Jamón ibérico y lomo ibérico con tostas de pan artesano, tomate natural y aceite de oliva

Croquetas de jamón ibérico y leche del día

Prensado de foie y frutos secos, confituras y tostas de pasas y nueces

Ensalada de centollo y langostinos con micromezclun y vinagreta de pistachos

PESCADO

Lomo de rape parmentier con aceite de oliva virgen y jugo de marisco

CARNE

Solomillo de ternera con salsa de boletus edulis y patatas panadera

POSTRE

Pastel de mascarpone, almendras y cacao con helado de café

BEBIDAS

Aguas minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

50,00€
+ IVA



Condiciones Generales

Grupos 2012



- ✓ Al reservar el banquete se abonará una señal de 150€. El importe de la señal se perderá en caso de anulación del banquete por parte del usuario/s, y se descontará de la facturación final en el supuesto de celebración. Del mismo modo, el restaurante se obliga a devolver dicha señal duplicada en caso de anulación del banquete por su parte.
- ✓ La formalización del contrato se realizará en el momento de efectuar la reserva, y se aplicarán las características y precio del menú elegido que figuren a mencionada fecha del evento.
- ✓ El número definitivo de comensales se confirmará cinco días antes del convite, siendo estos el mínimo facturado. Si son más, se cobrará lo que corresponda.
- ✓ En el transcurso del banquete, el usuario/s debe comprobar el número de comensales asistentes en el comedor, confirmado por el restaurante, y la autorización a éste de pedidos extras si los hubiere o deseara.
- ✓ La entrada al comedor, bajo ningún concepto, excederá las 15.00h (las 22.30h si el convite fuese por la noche). El final de la estancia en el restaurante nunca sobrepasará las 18.30h (las 1.30h si el convite fuese por la noche).
- ✓ Se facturará con los impuestos correspondientes, que se añadirán a los costes estipulados según la normativa vigente.