

# Menús Celebraciones 2011

## Menú 1

Entrantes

Terrina de foie con chutney de mango y jalea de manzana

Vieira gratinada en hojaldre sobre salsa de cava

Langostinos a la plancha con aroma de limón

Pescado

Lomo de merluza, sabañón de trufa y salteado de setas

Carne

Solomillo de buey con jugo de carne y prensado de patata, bacon y queso

Postre

Tarta casera con helado

Bebidas

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas Minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

Copa de licor

Precio: 57 € + IVA

## Menú 2

Entrantes

Jamón Ibérico

Nécora cocida

Terrina de foie y trufa, chutney de mango y confitura de higos

Buey gratinado al vino viejo

Pescado

Lomo de rodaballo con vichysoisse de mejillón de roca y gratén de calabacín

Carne

Solomillo de buey con salsa de Pedro Ximénez y timbal de patata panadera

Postre

Tarta casera con helado

Bebidas

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas Minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

Copa de licor

Precio: 67 € + IVA

## Menú 3

Entrantes

Coca de salmón ahumado, eneldo, lechugas y huevas de trucha

Prensado de foie y frutos secos, confitura de membrillo y jalea de manzana

Vieiras asadas, crema de patata, jugo de carne y senderuelas

Langostinos a la plancha con aroma de limón

Pescado

Lomo de lubina con salsa de cava y cebolletas confitadas

Carne

Cordero lechal asado con patatas panaderas

Postre

Tarta casera con helado

Bebidas

Cava Codorniu Brut Nature

Aguas Minerales

Vino Blanco

Vino Rosado

Vino Tinto Crianza

Cafés

Copa de licor

Precio: 72 € + IVA

## Menú Niño

Entrantes

Surtido de ibéricos

Mouse de pato

Fritos de la casa

Carne

Delicias de solomillo con patatas fritas

Postre

Tarta casera con helado

Bebidas

Aguas Minerales

Refrescos

Precio: 35 € + IVA

## Condiciones Generales

- Al reservar el banquete se abonará una señal de 300 €. El importe de señal se perderá en caso de anulación del banquete por parte del usuario/ s, y se descontarán 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 con una antelación mínima dos meses a la celebración, 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 comensales asistentes en el comedor, confirmado por el restaurante, y autorización a éste de pedidos extras si los hubiere o deseara.

- La entrada al comedor, bajo ningún concepto, excederá las 15.00h (22.30h si el convite fuese por la noche). El final de la estancia en 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 costes estipulados según la normativa vigente.