

RESERVAS PARA GRUPOS

Teléfono de Reservas 634 95 29 61

Persona de contacto: Luisa López

NORMAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

- *Las reservas se harán para grupos a partir de 8 comensales.*
- *El número definitivo de comensales deberá ser confirmado tres días antes del servicio. Este número será el mínimo a facturar por el servicio realizado.*
- *Se podrán realizar modificaciones en los menús, aunque éstas pueden afectar al precio final del mismo.*
- *Las reservas para almuerzos serán de 14:00 h. a 14:30 h. y el salón quedará libre como máximo a las 18:30 p.m. Las reservas para cenas serán de 21:00 h. a 21:30 h. Una vez llegado el primer comensal el servicio empezará a los 15 minutos. Se ruega máxima puntualidad.*
- *Las consumiciones en barra no están incluidas en el menú y deberán ser abonadas aparte.*
- *Para confirmar la reserva se requiere un depósito del 25% del importe total, en efectivo o tarjeta en la propia taberna o mediante ingreso/transferencia*
- *La cantidad no será reembolsable en caso de anulación del servicio en la fecha reservada.*
- *El importe restante de la factura deberá abonarse a la terminación del servicio.*
- *Se podrán hacer reservas en Taberna del Arenal, Taberna de Torneo o Taberna del Centro.*

MENÚ 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo

Croquetas de Jamón

Ensaladilla de Langostinos

Berenjenas Fritas con Miel de Caña

Revuelto de la Casa (Verduras, Chorizo y Patatas)

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y café

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: 35€ (Con un Combinado whisky/ron/ginebra 40€)

10% IVA incluido

MENÚ 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Jamón de Bellota

Queso Puro de Oveja

Tabla de Bacalao Ahumado con Salmorejo

Ensalada de Canónigos con Pollo, Queso y Nueces

Croquetas de Jamón

Revuelto de Habitas Baby con Jamón

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y café

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: 40€ (45€ Con un Combinado whisky/ron/ginebra)

10% IVA incluido

MENÚ 3

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

*Queso Puro de Oveja
Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo
Berenjenas Fritas con Miel de Caña*

1º PLATO A ELEGIR

*Ensalada de Canónigos con Queso, Pollo y Nueces
ó
Salmorejo con Jamón
ó
Ensaladilla de Langostinos
ó
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas*

2º PLATO A ELEGIR

*Solomillo Ibérico con Salsa (Carbonara, Whisky ó Roquefort)
ó
Presa Ibérica
ó
Lomo de Bacalao con salsa de Puerros
ó
Ventresca de Atún a la Plancha sobre Salmorejo*

POSTRES

Mini Pastelería Surtida y Café.

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: 50€ (55€ Con un Combinado whisky/ron/ginebra)

10% IVA incluido

MENÚ 4

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

*Jamón de Bellota
Queso Puro de Oveja
Anchoas del Cantábrico
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas
Bombones de Foie
Brochetitas de tomate y Mozzarella*

1º PLATO

Arroz

2º PLATO A ELEGIR

*Confit de Pato al Pedro Ximénez
ó
Lomo de Bacalao con salsa de Puerros*

POSTRES

Tartas de Naranja, Chocolate Blanco, Flan de Queso o Tocino de Cielo y café.

BODEGA: *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

PRECIO: *55€ (60€ con un Combinado whisky/ron/ginebra)*

10% IVA incluido

COCKTAIL Nº 1
(Mínimo 20 comensales)

Queso puro de Oveja

Tabla de Jamón de Bellota con salmorejo

Tabla de Carne Mechada con Pimientos Asados

Huevos de Codorniz con Chorizo

Pechuga rellena de Dátiles y Queso

Croquetas caseras de Jamón de bellota

Cazuelita individual de Caldereta

Preso Ibérica trinchada con Mojo Picón

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA: *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refrescos y Agua M.*

Duración aproximada del Aperitivo: Hora y media

PRECIO: 40€ (45€ con un Combinado whisky/ron/ginebra)

10% IVA incluido

COCKTAIL Nº 2
(Mínimo 20 comensales)

Jamón de Bellota

Queso puro de Oveja

Hojaldre invertido con Concasse de verdura y anchoas

Tabla de Bacalao con salmorejo

Huevos de Codorniz con Chorizo

Croquetas caseras de Jamón de Bellota

Cazuelita individual de Carrillada al Pedro Ximenez

Preso Ibérica trinchada con Mojo Picón

Cazuelita individual de Arroz Cortijero

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA

*Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,
Refrescos y Agua M.*

PRECIO: 45€ (50€ con Combinado whisky/ron/ginebra)
10% IVA incluido

COCKTAIL Nº 3

Jamón de Bellota

Queso puro de Oveja

Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella

Chupito de Gazpacho de Aguacate

Sinfonía de Croquetas caseras

Canapés de Anchoas

Bombones de Foie

Langostino envuelto en Pasta Filo

Pechuga rellena de Dátiles y Queso

Friturilla variada

(cazón en adobo, taquitos de merluza y chocos fritos)

Cazuelita individual de Carrillada Ibérica

Presa Ibérica trinchada con Mojo Picón

POSTRES

Mini pastelería y café

BODEGA: *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua M.*

Duración aproximada del Aperitivo: Dos horas

PRECIO: *55€ (60€ con un Combinado whisky/ron/ginebra)
10% IVA incluido*

MENÚ NIÑOS

APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA

1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS

Queso de Oveja

Tortilla de Patatas

Croquetas Caseras de Jamón

2º PLATO A ELEGIR

San Jacobo de Solomillo de jamón y queso

ó

Nuggets de pollo

ó

Hamburguesa de pollo y queso con patatas chips

POSTRES

Tarta de Chocolate blanco

BODEGA: *Refrescos, Zumos y Agua Mineral*

PRECIO: 25€

10% IVA incluido