



menú I

Aperitivo tipo cocktail

Rollito de salmón ahumado con queso de cabra

Carrilleras de ternera al oporto

Sorbete

Tarta celebración



menú 2

Aperitivo tipo cocktail

Hojaldre de setas de primavera

Lomo de merluza con salsa de cangrejos

Sorbete

Tarta celebración



menú 3

Aperitivo tipo cocktail

Creps de bogavante con salsa de cangrejos

Confit de pato con cebolla caramelizada y reducción
de Pedro Ximénez

Sorbete

Tarta celebración



menú 4

Aperitivo tipo cocktail

Ensalada templada de gambas y setas

Rollito de secreto ibérico con verduras y salsa de Pedro Ximénez

Sorbete

Tarta celebración



menú arroz

Aperitivo cocktail

Croquetas de la Jara

Rollito de confit de pato con reducción de Pedro Ximénez

Hojaldre de calabacín y queso de cabra

Cucharita de ensalada griega

Tosta de revuelto con pamesano y aceite de trufa blanca

Chupito de gazpacho andaluz

Ensalada de escabeche

Arroz a banda

Arroz de cerdo ibérico con verduras

Arroz de pato con verduras

Sorbete

Tarta celebración



menú cocktail I

Croquetas de la Jara

Cucharita de ensalada griega

Rollito de confit de pato con reducción de Pedro Ximénez

Hojaldre de calabacín y queso de cabra

Brocheta de solomillo de cerdo ibérico con rúcula

Tosta de revuelto con parmesano y aceite de trufa blanca

Chupito de gazpacho andaluz

Pincho de atún rojo con pimiento verde

Rollito de salmón ahumado con queso de cabra

Chipirones en su tinta

POSTRES

Brocheta de fruta

Brownie de chocolate

Sorbete de cítricos con verduras



menú cocktail 2

Gilda

Croquetas de la Jara

Brocheta caprese

Cucharita de ensalada griega

Chupito de gazpacho andaluz

Hojaldre de confit de pato

Tartaleta de revuelto de morcilla con piñones

Rollito de escabeche

Arroz a banda

POSTRES

Brocheta de fruta

Brownie de chocolate



menú cocktail 3

Croquetas de la Jara

Cucharita de ensalada griega

Rollito de confit de pato con reducción de Pedro Ximénez

Hojaldre de calabacín y queso de cabra

Pincho de atún rojo con pimiento verde

Rollito de escabeche

Arroz a banda

Arroz de cerdo ibérico con verduras

POSTRES

Brocheta de fruta

Brownie de chocolate



menú infantil

Aperitivo bienvenida

Patatas bravas y calamares rebozados

Paella valenciana o arroz al horno

Helado



precios

De 25 a 30 adultos - 65 €

De 31 a 40 adultos - 60 €

De 41 a 55 adultos - 55 €

Menús cocktail - 70 €

Menú infantil - 25 €

Cierre restaurante - 350 € independientemente del menú.

PRECIOS I.V.A. INCLUIDO



El cierre del restaurante supone horario hasta las 19:00 horas, poder traer animación, mesa de caramelos, decoración especial. En caso de no escoger esta opción no sería posible.

Cabe la posibilidad de ampliar el horario de cierre hasta las 20:00 horas, en este caso el precio será 450 €.

FORMA DE PAGO

- El 30 % del presupuesto en concepto de reserva
- Hasta el 50 % dos meses antes - en caso de anulación del evento hasta 15 días antes se devolverá dicha cantidad entregada (20 % del presupuesto) en ningún caso se devolverá la reserva.
- El resto el día del evento.