



menú cóctel gourmet - 50€+iva/persona

Platos fríos

jamón de pato + pera
focaccia de burrata
focaccia de atún
tosta de paté y escabeche

Platos calientes

gyozas glaseadas
arepita de chipirón frito
taquito de pluma 100% ibérica
sam de langostinos

Postres

queso + membrillo
tartaletas dulces

Bebidas incluidas:

Vinos, cervezas y refrescos

 otros servicios disponibles bajo presupuesto



menú cóctel gourmet



menú cóctel premium - 75€+iva/persona

Platos fríos

jamón de pato + pera
ceviche de sardina
tosta de paté y escabeche
focaccia de burrata
salmón curado y cous-cous de brócoli
focaccia de atún

Platos calientes

sam de langostinos
gyozas glaseadas
taquito de pluma 100% ibérica
pincho de entrecote, pimientos y chimichurri
arepita de chipirón frito
merluza en tempura y su tártara

Postres

queso + membrillo
tartaletas dulces

Bebidas incluidas:

Vinos, cervezas y refrescos

 otros servicios disponibles bajo presupuesto



menú cóctel premium



a tener en cuenta...

Cupo mínimo de contratación para la opción Gourmet y Premium según los espacios disponibles:

Cóctel en el Patio: mínimo 20 personas.

Cóctel en el interior de La Cúpula: mínimo 40 personas.

Cóctel en La Terraza/ zona chill: mínimo 60 personas.



Servicios disponibles bajo presupuesto:

- Barra libre
- Música DJ ó en vivo.
- Champán o Cava para incluir en cóctel.
- Alquiler de carpa.

a tener en cuenta

condiciones de contratación

1/ RESERVA Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 20% de la factura total.

Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente.

La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

2/ CONFIRMACIONES Y PAGO
El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con un día de antelación a la celebración del evento.

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente y debe ser confirmado con al menos dos días de antelación.

En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad, y en el caso de que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.

3/ HORARIOS La duración del servicio será de 2h y media.

4/ CONSUMICIONES: Todas las consumiciones anteriores y posteriores a lo contratado se cobrarán aparte según carta del restaurante.