



eventos
**OPCIÓN
MENÚ**



menú 1 - 55€/persona + iva

Aperitivos

Gazpacho de betabel

con leche de coco, queso, tostada y rabanito fresco.

Focaccia de atún rojo salvaje

con wakame, mayonesa de trufa y sachimi 7 especias.

Entrante

Burrata italiana y tomate español

con vinagreta tapenade, pesto de semillas y rúcula

Principal (a elegir uno)

Merluza cantábrica

con arroz cremoso de zanahoria y zucchini.

Pluma ibérica

con boniato, trompetas de la muerte y puerros tiernos.

Postre

Mousse de dulce de leche

con garrapiñada de nuez y tierra de chocolate.

Café o Infusión

Bebidas

Cerveza de grifo Mahou, Refrescos, Agua

Vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada

Vino blanco Verdejo Ramón Bilbao



otros servicios disponibles
bajo presupuesto



menú 1



menú 2 - 75€/persona + iva

Entrante Aperitivos

Gyozas vegetales

con salsa thai y polvo de arroz.

Focaccia de remolacha de boquerones

con vinagreta de alcaparras y espinacas.

Dúo de Hummus Libanés

con olivas y tomate en pan de pita crocante.

Quinoa de los Andes

con vieiras marinadas, quinoa caviar, wakame y chip de trigueros.

Principal (a elegir uno)

Magret de pato

con frutos del bosque y ensalada de cous-cous de naranja e hinojo fresco.

Bacalao confitado

con escalibada y espuma de boletus y trufa.

Postre (a elegir uno)

Mi postre favorito

con brownie y helado de vainilla.

Tarta de queso

Café o Infusión

Bebidas

Cerveza de grifo Mahou, Refrescos, Agua

Vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada

Vino blanco Verdejo Ramón Bilbao



otros servicios disponibles
bajo presupuesto



menú 2



menú 3 - 90€/persona + iva



Entrante Aperitivos

Sam de langostinos tigre.

con mayonesa coreana y sachimi 7 especias.

Gyozas vegetales con salsa Thai y polvo de arroz.

Focaccia de manzana y queso de cabra con manzana caramelizada y cabra quemada.

Gazpacho de betabel con leche de coco, tostada y rabanito fresco.

Tartar de atún rojo salvaje

con yema curada y pan carasatu.

Principal (a elegir uno)

Pulpo ahumado en Vera con mango cajún, yuca frita, alioli de ajo negro y azafrán.

Costilla de ternera con 36 horas de cocción, cremoso de cabra y crema ciboulette.

Bacalao confitado con escalibada y espuma de boletus con trufa.

Degustación dulce

Trufa de chocolate y naranja

Rogel con mousse de dulce de leche con helado y merengue quemado.

Mi postre favorito

Café ó Infusión

Bebidas

Cerveza de grifo Mahou, Refrescos, Agua

Vino tinto Ramón Bilbao Reserva original 2015

Vino blanco Mar de Frades

otros servicios disponibles
bajo presupuesto



menú 3



a tener en cuenta...



Servicios disponibles adicionales:

- BARRA LIBRE ALCOHOL:
26 €+iva/persona máximo 2 horas.
Hora extra: 10€+iva/persona
- Ginebra Martin Miller, Seagrams.
- Ron Barceló Añejo, Brugal.
- Whisky Ballantines, Red Label.
- Vodka Absolute.

- Mojitos: 2 Horas: 26€+iva/persona.
Hora extra: 10€+iva/persona



a tener en cuenta



a tener en cuenta...

Cupo mínimo de contratación según los espacios disponibles:

Servicio cóctel o comida en el Patio:
mínimo 20 personas.

Servicio cóctel o comida 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 de comidas y cenas será de 2h y media.

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

