



CAFÉ · COCINA · COPAS



MENÚS EVENTOS

GRUPOS A PARTIR DE 8 PERSONAS

Exclusivos bajo contratación y reserva previa

Mínimo de antelación de 1 semana

MENÚ BÁSICO

Desde **15,90 €/pers.**
3 entrantes

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del campo, con queso de cabra
- Patatas fritas caseras, con salsas variadas del mundo
- Rabas de calamar
- Croquetas de setas, de jamón ibérico o de pollo
- Fingers de mozzarella
- Tsatsiki con pan de pita
- Buñuelos de bacalao

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Taquitos de cerdo, sobre pan de pita, con salsa Tsatsiki
- Sartén de huevos rotos con jamón y patatas fritas caseras
- Cazuela de Estambul (base de espinacas, carne picada y yogur griego)
- Hamburguesa 100% Black Angus (o Hamburguesa vegana)
- "Risotto" de pasta griega, con salsa de tomate y pollo

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Pannacotta / Mosaico

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

MENÚ DELUXE

Desde **18,90 €/pers.**
3 entrantes

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Ensalada del campo, con queso de cabra
- Croquetas de setas, de jamón ibérico o de pollo
- Buñuelos de tomate y calabacín con salsa Tsatsiki
- Berenjenas escalivadas con pan de pita
- Bocaditos de camembert con mermelada casera
- Provolone a la miel con envoltura de masa filo

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita
- Sartén de revuelto de puerros y gambas con patatas fritas
- Guiso de jabalí en salsa de ciruelas y vino tinto, con puré de patata casero
- Hamburguesa 100% Black Angus (o Hamburguesa vegana)
- Entraña "caprese" de ternera

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Pannacotta / Mosaico de chocolate

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

MENÚ GRIEGO

Desde **19,90 €/pers.**
3 entrantes

Entrante Extra: +2,50 €/pers.

ENTRANTES

(Elegir 3 platos, servidos cada 4 personas)

- Buñuelos de tomate y calabacín con salsa Tsatsiki
- Berenjenas escalivadas con pan de pita
- Ensalada típica griega
- Ración de Tsatsiki con pan de pita
- Dolmadakia (rollitos de hoja de parra rellenos de arroz)
- Feta al horno, con tomate, cebolla y pimiento verde
- Crema de Fava de Santorini, con cebolla caramelizada y alcaparras

PRINCIPAL

(Elegir uno por persona)

- Mousaká griega de carne
- Yaourtlu Kebab (Brochetas de carne picada especiadas sobre pan de pita, con salsa de tomate y yogur griego)
- Cazuela de Estambul (base de espinacas, carne picada y yogur griego)
- Guiso de jabalí en salsa de ciruelas y vino tinto, con puré de patata casero
- Pinchitos griegos de cerdo adobado, sobre pan de pita

POSTRE

(Elegir uno por persona)

- Yogur griego con mermelada / Mosaico / Baklavá

BEBIDA

- Agua con o sin gas
- 20% Descuento en todas las bebidas

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Reserva y contratación con un mínimo de 1 semana, respecto de la fecha del evento.
- Los precios indicados son para eventos de Domingo a Jueves. En caso de que el evento sea Viernes, Sábado o víspera de Festivo, conllevará un incremento de 3€, respecto al precio base indicado en cada uno de los menús.
- Se exigirá un pago a cuenta sobre el total del evento, 3 días antes de la fecha de este.
- El número total de asistentes se confirmará con un mínimo de 3 días antes de la fecha del evento. Posteriormente, no se admitirá una reducción del número de asistentes, manteniéndose el precio total del menú por el número de asistentes confirmados 3 días antes.
- Los entrantes decididos para compartir cada 4 personas serán siempre los mismos para la totalidad del grupo.
- Todos los platos indicados pueden ser modificados, en función de necesidades, preferencias, alergias o intolerancias de los comensales.
- Cualquier cambio en los menús, tanto en los platos como en las bebidas, es susceptible de ser negociado de manera personalizada.

