

## MENU I

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### Primer plato

**Lubina en Costra de Sal Marina con patata Hervida y Salsa Tartara**

Sorbete de limón

### Segundo plato

**Medallones de Presa Ibérica Parrilla con Salsa de Champiñones**

### Postres

Tarta

Cafés

Cava

### Bebidas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Cava

Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.**

**Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.**

**Servicio de dj.**

**Precio Menú 55 €**

## MENU II

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### Primer plato

**Ensalada de Langostinos y Salmón**

**Sorbete de limón**

### Segundo plato

**Medallones de Presa Ibérica Parrilla con Salsa de Champiñones**

### Postres

**Tarta**

**Cafés**

**Cava**

### Bebidas

**Vino Blanco Rueda Verdejo**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cava**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.**

**Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.**

**Servicio de dj.**

**Precio Menú 55 €**

## MENU III

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### **Primer plato**

**Laminas de piña con langostinos en salsa de cocktail**

**Sorbete de limón**

### **Segundo plato**

**Entrecot de Ternera con salsa a la pimienta acompañado de guarnición de patatas y verduras de temporada**

### **Postres**

**Tarta**

**Cafés**

**Cava**

### **Bebidas**

**Vino Blanco Rueda Verdejo**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cava**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.**

**Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.**

**Servicio de dj.**

**Precio Menú 58 €**

## MENU IV

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### **Primer plato**

**Lomo de merluza en salsa verde**

**Sorbete de limón**

### **Segundo plato**

**Entrecot de Ternera Parrilla con Salsa de Champiñones**

### **Postres**

**Tarta**

**Cafés**

**Cava**

### **Bebidas**

**Vino Blanco Rueda Verdejo**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cava**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.**

**Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.**

**Servicio de dj.**

**Precio Menú 65 €**

## MENU V

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### **Entrantes Fríos:**

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### **Entrantes Calientes:**

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taquitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### **Primer plato**

**Lubina en costra de Sal Marina y Salsa Tártara**

**Sorbete de limón**

### **Segundo plato**

**Solomillo de Ternera con guarnición de patatas y verduras de temporada**

### **Postres**

**Tarta a elegir**

**Cafés  
Cava**

### **Bebidas**

**Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto de Rioja Crianza  
Cava  
Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.  
Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.  
Servicio de dj.**

**Precio Menú 68 €**

## MENU VI

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### **Primer plato**

**Ensalada de Bogavante**

**Sorbete de limón**

### **Segundo plato**

**Solomillo de Ternera Parrilla con Salsa a elegir y guarnición**

### **Postres**

**Tarta**

**Cafés  
Cava**

### **Bebidas**

**Vino Blanco Rueda Verdejo  
Vino Tinto de Rioja Crianza  
Cava  
Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.  
Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.  
Servicio de dj.**

**Precio Menú 75 €**

## MENU VII

### *Aperitivos de Bienvenida*

*Copas de Vino Tinto y Blanco, Cervezas y Refrescos, Fino de Jerez y Manzanilla*

#### *Entrantes Fríos:*

*Tostas Variadas De Salmón Ahumado, De Lomo Ibérico y Foie  
Vasitos de Ensaladilla Rusa, Bocados de Tortilla de Verduras*

#### *Entrantes Calientes:*

*Croquetitas de Jamón, Chistorra de Navarra, Calamares Fritos  
Taqitos de Bacalao Frito y Brochetas Morunas*

### **Primer plato**

**Mariscada de Gambas y Cigalas**

**Sorbete de limón**

### **Segundo plato**

**Solomillo de Ternera Parrilla con Salsa a elegir y guarnición**

### **Postres**

**Tarta**

**Cafés**

**Cava**

### **Bebidas**

**Vino Blanco Rueda Verdejo**

**Vino Tinto de Rioja Crianza**

**Cava**

**Cervezas, Refrescos y Aguas Minerales**

**Las mesas estarán decoradas con flores naturales.**

**Minutas personalizadas con el menú servido por comensal.**

**Servicio de dj.**

**Precio Menú 75 €**

## MENU INFANTIL

### Entremeses Variados de

**Jamón, Queso, Croquetas Caseras  
y Calamares Fritos**

-----

**Escalope de Pollo con patatas fritas**

-----

**Tarta de nata**

-----

**Refrescos y Agua Mineral**



**Precio Menú Infantil 25 €**



### **EXTRAS PARA MENUS**

<b>Jamón Ibérico Guijuelo al Corte (aprox. 8 Kg)</b>	<b>400 €</b>
<b>Jamón Ibérico de Recebo al corte</b>	<b>300 €</b>
<b>Caña de lomo Ibérico al corte</b>	<b>80 €</b>
<b>Queso Curado de Oveja</b>	<b>80 €</b>

### **BUFFET DE MEDIANOCHE**



**Fruta de temporada troceada**  
**5 clases de Bocadillitos**  
**Caldo con hierbabuena**

**Precio 6 € por persona**

RESTAURANTE CATERING EVENTOS CONGRESOS RESTAURANTE CATERING EVENTOS

### **COPAS**

<b>3 Horas de Barra Libre</b>	<b>22 €</b>
<b>2 Horas de Barra Libre</b>	<b>16 €</b>
<b>1 Hora de Barra Libre</b>	<b>10 €</b>
<b>Tickets individuales</b>	<b>5 €</b>

## MARCA DE BEBIDAS

WHISKY	
- Chivas/Cardhu/J&B 15 años/ Emerald 12 años	90 €
- J&B	70 €
- Passport	70 €
- Ballantine´s	70 €
- White Label	70 €
- Cutty Sark	70 €
- DYC 8 años	70 €
GINEBRAS	
- Larios	70 €
- Beefeater	70 €
RONES	
- Bacardi Blanco	70 €
- Brugal	70 €
- Cacique	70 €
- Añejo Habana 7 años	70 €
- Pampero	70 €
- Barceló	70 €
VODKAS	
- Smirnoff	70 €
- Absolut	70 €
- Eristoff	70 €
LICORES	
- Baileys	70 €
- Frangelico	70 €
- Pacharan	50 €
- Martín Bianco/Rosso	50 €
-Licores Sin Alcohol	30 €
-Licores Con Alcohol	50 €
Los precios de las botellas incluyen los refrescos con los que se combinen hasta un máximo de 12 refrescos por botella	