

Menú Jazmín

Entradas a compartir para cada 4 personas:

Jamón Ibérico de bellota

Ensalada de Salmón marinado sobre patata cocida alcaparras, huevo duro y pepinillo

Revuelto de gulas con gambas

Langostinos de Sanlúcar cocidos acompañados de dos salsas

Segundos a elegir:

Confit de pato al horno

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Lubina a la Bilbaína con patatas al vapor y pimientos del piquillo

Postre:

Tarta san Marcos con helado acompañado de cava

Café y licores de la casa

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 54€ IVA Incluido

Menú Azalea

Entradas a compartir para cada 4 personas:

Surtido de Ibéricos (Jamón, lomo y queso manchego)

Ensalada de Cogollos de Tudela con pimientos asados, ventresca y anchoas del Cantábrico

Pimientos Rellenos de Bacalao con salsa del piquillo

Gambas blancas de Huelva cocidas

Segundos a elegir:

Cordero Asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Lubina a la Bilbaína con guarnición de patatas vapor y pimientos del piquillo

Postre:

Tarta san Marcos con helado acompañado de cava

Café y licores de la casa

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 62€ IVA Incluido

Menú Bugarvilla

Entradas a compartir para cada 4 personas:

Rueda de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)

Ensalada de tomate pelado con bonito escabechado casero y cebolla caramelizada

Almejas de carril fritas

Gambas blancas de Huelva y Langostinos cocidos

Sorbete de mango

Segundos a elegir:

Cordero asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Cochinillo asado en horno de leña con guarnición de patatas panaderas

Solomillo de ternera con guarnición de patatas panaderas

Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas

Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor

Bacalao a la riojana

Postre:

Tarta san Marcos con helado acompañado de cava

Café y licores de la casa

Bebidas incluidas y bodega:

Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.

Precio del menú: 73€ IVA Incluido

Los menús que les hemos detallado pueden ser modificados a su gusto en cuyo caso podría variar el precio de los mismos.

En la factura final figurará como mínimo el número de personas establecido en el momento de la reserva, con un margen de reducción de 5 personas.

Se confirmará la reserva previo pago de 200.-€ de señal (efectivo, tarjeta o transferencia bancaria)

La confirmación del menú se realizará con un mes de antelación.

Los montajes de las mesas quedaran sujetos al espacio del salón elegido para su celebración, una vez elegido el montaje y ubicación solo podrá ser modificado cuando el espacio lo permita.

Las mesas serán decoradas con centros florales

Animación infantil incluida en el precio del menú según la fecha (Consultar) se realizará por uno o varios animadores y tendrá una duración de 2 horas aproximadamente.

Los salones tendrán que desalojarse a las 17.45H habilitándoles otro espacio de su agrado.

Todos los sábados de mayo desde las 16.30H ponemos a su disposición nuestra discoteca para amenizar la sobremesa durante toda la tarde, con la opción de coger tickets de copas y refrescos para su comunión (Otras fechas consultar, posibilidad de contratar discoteca privada).

Disponemos de parking privado y aparcacoches para nuestros clientes

Menú Infantil:

Entradas a compartir:

Jamón ibérico

Segundo:

*Escalope de pechuga de pollo, calamares a la romana,
croquetas de jamón con guarnición de patatas fritas*

Postre:

Tarta de chocolate con helado

Bebidas:

Coca cola, naranja, limón y agua mineral.

Precio del menú: 25€