

MENÚ

MENU N° 1

ENTRANTES

Surtido Iberico:
Jamón de Cebo de Campo,
Lomito Iberico, Chorizo Cular y
Salchichón

Tablas de Quesos Artesanos

Ensaladilla de Pulpo y Gambas

Gambas Cocidas
(Todo al centro para compartir)

PLATO PRINCIPAL

Medallones de Solomillo Iberico
al Pedro Ximenez

BODEGA

Blancos y Tintos de La Casa
Frixante, Ribera Duero Roble,
cerveza, refrescos y agua
mineral

Precio: 55,00 €

POSTRE OPCIONAL

Tartita de San Marcos con
Tocino de Cielo y piñones

Precio: 60,00 €

MENÚ

MENU N° 2

ENTRANTES

**Surtido Iberico:
Jamón de Cebo de Campo,
Lomito Iberico, Chorizo Cular y
Salchichón**

Tablas de Quesos Artesanos

Ensaladilla de Pulpo y Gambas

Gambas Cocidas

Todo al centro para compartir

PLATO PRINCIPAL

“Tarantelo de Atún Rojo a la parrilla y patatas panaderas”

BODEGA

Blancos y Tintos de La Casa Frixante, Ribera Duero Roble, cerveza, refrescos y agua mineral

Precio: 60,00 €

POSTRE OPCIONAL

Tartita de San Marcos con Tocino de Cielo y piñones

Precio: 65,00 €



MENÚ

MENU N° 3

ENTRANTES

**Surtido Iberico:
Jamón de Cebo de Campo,
Lomito Iberico, Chorizo Cular y
Salchichón**

Tablas de Quesos Artesanos

Ensaladilla de Pulpo y Gambas

Gambas Cocidas

Todo al centro para compartir

PLATO PRINCIPAL

**Presa Iberica a la Castellana con
setas y Jamon**

BODEGA

**Blancos y Tintos de La Casa
Frixante, Ribera Duero Roble,
cerveza, refrescos y agua
mineral**

Precio: 60,00 €

POSTRE OPCIONAL

**Tartita de San Marcos con
Tocino de Cielo y piñones**

Precio: 65,00 €





MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Surtido Iberico:
Jamón de Cebo de Campo, Lomito Iberico,
Chorizo Cular y Salchichón

Croquetitas del Chef de Pavo y Jamón

Pizza Artesana de la Casa

Escalopines de Pollo con patatas fritas

(Todo al centro para compartir)

Refrescos, zumos, agua mineral.

Postre: Helado

Precio cubierto 25,00 €



Condiciones Generales

Celebraciones y Eventos 2026

En el momento de hacer la reserva como señal y parte del pago, se hará un depósito de 300,00€.

Una vez realizada la reserva, la cancelación por parte del cliente por cualquier motivo, supondrá la pérdida del depósito entregado.

El servicio de bebidas incluido en el menú, comienza una vez estén todos los comensales sentados.

Las bebidas servidas antes del evento serán abonadas antes de empezar el mismo.

Si desea traer alguna comida o bebida ajena al restaurante deberá firmar previamente un documento de exención de responsabilidad.

Si hay algún comensal alérgico o intolerante a algún alimento, se nos debe comunicar al menos con una semana de antelación al evento para poder trazar una oferta adecuada con garantías.

El número total de comensales entre adultos y niños deberá ser confirmado al menos 48 horas antes de comenzar el evento y este será el mínimo que facturaremos.

Si el día del evento son menos comensales, deberán abonar lo acordado 48 horas antes.

Los Menús pueden sufrir modificaciones por temporalidad del producto o cambios en nuestra oferta gastronómica. No obstante, será informado debidamente.

Las Mesas irán vestidas con mantelería, las mesas de chuches pueden ser aportadas por el cliente, y así como la decoración con centros de mesas, globos y detalles (minutas, regalos etc.)

Forma de Pago

Cinco días antes del evento tendrán que confirmar el número exacto de personas, adultos y niños y abonar el 90% del total de la celebración, sin contar la reserva de 300,00€.

El día de la celebración al finalizar el mismo
abonara el resto.

Todos los precios de los menús no tienen el IVA incluido.

Menú de Bodas

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Tortillitas de Camarones, Choquitos fritos, Daditos de Marrajo en adobo, Croquetitas del Puchero, Chupitos de Salmorejo.

Vinos finos, Olorosos y Dulces, Cerveza, Blancos y Tintos de la Casa

ENTRANTES EN MESA

1. Tablas de Quesos Artesanos
2. Surtido Iberico
3. Pastel de Cabracho y tostaditas
4. Gambas Cocidas

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

“Medallones de Solomillo Iberico al Pedro Ximenez.”

“Tarantelo de Atún Rojo Parrilla y patatas Panaderas.”

POSTRE

Tarta de Boda

BEBIDAS

Blancos Y Tintos de la Casa, cerveza refrescos y agua mineral.

Precio: 77,00 €



Complementos Extras

Opcional:

Aperitivos de Bienvenida o Cocktail de Entrada (De Pie, 45 min aprox.)

Tortillas de Camarones

Daditos de Marrajo en adobo

Croquetas del Puchero con Jamón

Chocos fritos

Bebidas: Cerveza, refrescos, vinos Finos o Manzanilla, Olorosos, Moscatel,

Blancos y Tintos de la Casa.

Precios por persona: 12,90 €

Si desean cambiar algún tipo de vino en el Menú,
consulten nuestra Carta de Vinos

Sorbete del Chef. (Limón, Piña o Naranja)

Precio Por Persona: 3,90

Tarta de Celebración (Cumpleaños, Comunión o Boda) Mesas de chuches.

Consultar precios.

Mesas de Barra Libre

Botellas de Alcohol + Caja de Refrescos+ Hielo y servicio de Vasos y copas

(Gin Beefeater, Ron Barceló, Whisky J&B) 70,00 € / Botella.

Los precios de las botellas pueden variar si eligen otras marcas o Bebidas Premium

DJ -MUSICA Consulte precios y horarios.

Si desean contratar animación o Globos hinchables para los niños
consulte

nuestros servicios. Si desean traer animación o globos hinchables por su cuenta, consúltenos antes para ver espacios y disponibilidad.

Les rogamos que vengan con monitor para evitar accidentes.

En el montaje de mesas de chuches, dulces y decoraciones, se prohíbe el uso de cintas adhesivas y pegamentos sobre las paredes y manteles, especialmente cinta de doble cara y precinto.

La duración del evento tiene una hora de fin, sí es almuerzo, a las 22:00 horas se terminará para limpieza y recogida del servicio.

Si es Cena hasta las 02:00 de la Madrugada