



# MENÚ

## MENU Nº 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 Nº 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 Nº 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