



MENÚ EMPRESAS 50€

ENTRANTES

Cocktail tropical de camarones y aguacate

Pimientos rellenos de brandada de bacalao
sobre tinta de calamar

PRIMERO

Sopa de marisco (1 por pax)

SEGUNDOS A ESCOGER

Solomillo de ternera con puré de patata ratté
y salsa demiglacé

Merluza en salsa verde y gambas

POSTRE

Crambel de manzana con aceite de vainilla y jengibre

Incluye tres bebidas por persona

Cerveza Mahou (barril), Vino Tinto Rioja Mantibre,
Vino Blanco Mediterraneo, Cava Rigol,
Agua, Zumo, Refrescos

*El menú se sirve por mesas completas

POLÍTICA DE RESERVA

**Para hacer efectiva la reserva deberá abonar el 50% del total de la factura por adelantado en concepto de señal y reserva del espacio. El resto del pago se abonará 10 días antes del evento.

**Se facturará el número completo de personas contratado y confirmado 10 días antes de la celebración del evento. En caso de asistencia de un menor número de personas del contratado, se cobrarán dichos cubiertos al precio cerrado con el cliente. Al ser un evento cerrado el número de personas contratadas no podrá variar más de un 10%.

**En caso de producirse desperfectos en el local o el mobiliario por un uso no habitual del mismo, los gastos de reposición o reparación correrán a cuenta del cliente.

**En caso de cancelación del evento y debido a las fechas del evento, el cliente deberá avisar al menos con 90 días de antelación. En caso contrario perderá la reserva.

**Cualquier otra bebida consumida durante el evento, no incluida en el menú, se facturará a parte en el momento del evento.