

### RESERVAS PARA GRUPOS

Teléfono de Reservas 634 95 29 61

Persona de contacto: Luisa López

### NORMAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS

- *Las reservas se harán para grupos a partir de 8 comensales.*
- *El número definitivo de comensales deberá ser confirmado tres días antes del servicio. Este número será el mínimo a facturar por el servicio realizado.*
- *Se podrán realizar modificaciones en los menús, aunque éstas pueden afectar al precio final del mismo.*
- *Las reservas para almuerzos serán de 14:00 h. a 14:30 h. y el salón quedará libre como máximo a las 18:30 p.m. Las reservas para cenas serán de 21:00 h. a 21:30 h. Una vez llegado el primer comensal el servicio empezará a los 15 minutos. Se ruega máxima puntualidad.*
- *Las consumiciones en barra no están incluidas en el menú y deberán ser abonadas aparte.*
- *Para confirmar la reserva se requiere un depósito del 25% del importe total, en efectivo o tarjeta en la propia taberna o mediante ingreso/transferencia*
- *La cantidad no será reembolsable en caso de anulación del servicio en la fecha reservada.*
- *El importe restante de la factura deberá abonarse a la terminación del servicio.*
- *Se podrán hacer reservas en Taberna del Arenal, Taberna de Torneo o Taberna del Centro.*

MENÚ 1

*AL CENTRO PARA COMPARTIR*

*1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS*

*Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo*

*Croquetas de Jamón*

*Ensaladilla de Langostinos*

*Berenjenas Fritas con Miel de Caña*

*Revuelto de la Casa (Verduras, Chorizo y Patatas)*

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir  
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

**POSTRES**

*Mini Pastelería Surtida y café*

**BODEGA:** *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,  
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

**PRECIO:** *30€ (Con un Combinado whisky/ron/ginebra 35€)*

*10% IVA incluido*

MENÚ 2

*AL CENTRO PARA COMPARTIR*

*1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS*

*Jamón de Bellota*

*Queso Puro de Oveja*

*Tabla de Bacalao Ahumado con Salmorejo*

*Ensalada de Canónigos con Pollo, Queso y Nueces*

*Croquetas de Jamón*

*Revuelto de Habitas Baby con Jamón*

*Solomillo Ibérico con Salsa a elegir  
(Carbonara, Whisky ó Roquefort)*

**POSTRES**

*Mini Pastelería Surtida y café*

**BODEGA:** *Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,  
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

**PRECIO:** *35€ (40€ Con un Combinado whisky/ron/ginebra)*

*10% IVA incluido*

### MENÚ 3

#### *APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS*

*Queso Puro de Oveja  
Tabla de Jamón de Bellota con Salmorejo  
Revuelto de Habitas Baby con Jamón  
Berenjenas Fritas con Miel de Caña*

#### *1º PLATO A ELEGIR*

*Ensalada de Canónigos con Queso, Pollo y Nueces  
ó  
Salmorejo con Jamón  
ó  
Ensaladilla de Langostinos  
ó  
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas*

#### *2º PLATO A ELEGIR*

*Solomillo Ibérico con Salsa (Carbonara, Whisky ó Roquefort)  
ó  
Presa Ibérica  
ó  
Bacalao a la plancha sobre cama de tomate frito casero  
ó  
Ventresca de Atún a la Plancha sobre Salmorejo*

#### *POSTRES*

*Mini Pastelería Surtida y Café.*

*BODEGA: Vino Tinto, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,  
Refresco y Agua M. (4 bebidas por persona).*

*PRECIO: 40€ (45€ Con un Combinado whisky/ron/ginebra) 10% IVA incluido*

## MENÚ 4

### *APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA 1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS*

*Jamón de Bellota  
Queso Puro de Oveja  
Anchoas del Cantábrico  
Ensalada Mezclum de Hojas Verdes con Queso de Cabra y Pasas  
Bombones de Foie  
Brochetitas de tomate y Mozzarella*

### *1º PLATO*

*Arroz*

### *2º PLATO A ELEGIR*

*Confit de Pato al Pedro Ximénez  
ó  
Bacalao a la plancha sobre cama de tomate frito natural*

### *POSTRES*

*Tartas de Naranja, Chocolate Blanco, Flan de Queso o Tocino de Cielo y café.*

**BODEGA:** *Cualquier Bebida Incluida más una Selección de Nuestros Mejores Tintos, Blancos, Manzanillas, Vinos Dulces y Cavas Maridadas durante la Velada*

**PRECIO:** *45€ (50€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) 10% IVA incluido*

**COCKTAIL Nº 1**  
*(Mínimo 20 comensales)*

*Queso puro de Oveja*

*Tabla de Jamón de Bellota con salmorejo*

*Tabla de Carne Mechada con Pimientos Asados*

*Huevos de Codorniz con Chorizo*

*Pechuga rellena de Dátiles y Queso*

*Croquetas caseras de Jamón de bellota*

*Cazuelita individual de Caldereta*

*Preso Ibérica trinchada con Mojo Picón*

**POSTRES**

*Mini pastelería y café*

**BODEGA:** *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,  
Refrescos y Agua M.*

*Duración aproximada del Aperitivo: Hora y media*

**PRECIO:** *35€ (40€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido*

**COCKTAIL Nº 2**  
*(Mínimo 20 comensales)*

*Jamón de Bellota*

*Queso puro de Oveja*

*Tabla de Jamón de Bellota con salmorejo*

*Tabla de Bacalao con salmorejo*

*Huevos de Codorniz con Chorizo*

*Croquetas caseras de Jamón de Bellota*

*Cazuelita individual de Caldereta*

*Preso Ibérica trinchada con Mojo Picón*

*Cazuelita individual de Arroz a la Marinera*

**POSTRES**

*Mini pastelería y café*

**BODEGA:** *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza,  
Refrescos y Agua M.*

*Duración aproximada del Aperitivo: Dos horas*

**PRECIO:** *38€ (42€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido*

*COCKTAIL Nº 3*

*Jamón de Bellota*

*Queso puro de Oveja*

*Brocheta de Tomate Cherry y Mozzarella*

*Chupito de Gazpacho de Aguacate*

*Sinfonía de Croquetas caseras*

*Canapés de Anchoas*

*Bombones de Foie*

*Langostino envuelto en Pasta Filo*

*Pechuga rellena de Dátiles y Queso*

*Friturilla variada*

*(cazón en adobo, taquitos de merluza y chocos fritos)*

*Cazuelita individual de Carrillada Ibérica*

*Preso Ibérica trinchada con Mojo Picón*

**POSTRES**

*Mini pastelería y café*

**BODEGA:** *Vino Tinto, Ribera o Rioja, Manzanilla, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y Agua M.*

*Duración aproximada del Aperitivo: Dos horas*

**PRECIO:** *50€ (55€ con un Combinado whisky/ron/ginebra) IVA incluido*



## MENÚ NIÑOS

*APERITIVOS PARA COMPARTIR AL CENTRO DE MESA*

*1 PLATO PARA CADA 4 PERSONAS*

*Queso de Oveja*

*Tortilla de Patatas*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*2º PLATO A ELEGIR*

*San Jacobo de Solomillo de jamón y queso*

*ó*

*Nuggets de pollo*

*ó*

*Hamburguesa de pollo y queso con patatas chips*

*POSTRES*

*Tarta de Chocolate blanco*

*BODEGA: Refrescos, Zumos y Agua Mineral*

*PRECIO: 22€ (10% IVA incluido)*