



## **Menú 1**

### **ENTRADAS AL CENTRO**

*Pan con Alioli de Ñoras*

*Tabla de Quesos y Patés*

*Ensalada César*

*Croquetas de Rabo de Toro Estofado*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Carrillera Ibérica con Permancier de Patata al Romero*

*O*

*Arroz del Señoret*

### **POSTRE**

*Tiramisu Villa de Biar*

*Surtido Navideños*

*Cafés*

### **BODEGA**

*Cerveza, Refrescos, Agua mineral*

*Vinos Blanco y Tinto de la Región*

*1 Copa de Cava*

***Precio por persona: 25€ IVA incluido***

***\*\*\* Opción Pescado: Lubina con Espinacas y Vinagreta de Avellana***

**OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS**



## **Menú 2**

### **ENTRADAS AL CENTRO**

*Pan con Alioli de Azafrán*

*Surtido de Ibéricos y Parmesano*

*Tartar de Salmón con Guacamole y Perlas de Pomelo Rosa*

*Crujiente de Gamba con Dip de Fruta*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Entrecote de Vaca Rubia Gallega con Padrón, Panaderas y Salsa de Foie*

*O*

*Arroz Meloso de Corvina y Almejas*

### **POSTRE**

*Tarta de Queso*

*Surtido Navideños*

*Cafés*

### **BODEGA**

*Cerveza, Refrescos, Agua mineral*

*Vinos Blanco y Tinto de la Región*

*1 Copa de Cava*

***Precio por persona: 28€ IVA incluido***

***\*\*\* Opción Pescado: Salmón con Costra de Cítricos y Parmesano***

**OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS**



## **Menú 3**

### **ENTRADAS AL CENTRO**

*Jamón Ibérico y Queso Curado*

*Ensalada de Ahumados y Tomates de la Tierra*

*Calamar a la Plancha con Vinagreta de Pistacho*

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

*Coca de Pesto de Berenjena Ahumada, en Curtidos y Salazones*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Presa Ibérica a 54º con Pesto de Pistacho y Setas*

*O*

*Arroz de Pulpo y Trigueros*

### **POSTRE**

*Esferas de Cacao con Mousse de Chocolate Blanco*

*Surtido Navideño*

*Cafés*

### **BODEGA**

*Cerveza, Refrescos, Agua mineral*

*Vinos Blanco y Tinto de la Región*

*1 Copa de Cava*

***Precio por persona: 32€ IVA incluido***

***\*\*\* Opción Pescado: Corvina con Humus de Guisantes y Jugo de Cebolla Tostada***

**OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS**



## **Menú 4**

### **ENTRADAS AL CENTRO**

*Micuit de Foie con Trufa y Pistachos*

*Tartar de Atún con Tomate, Jengibre, Cilantro y Cous –cous de Remolacha*

*Pulpo Confitado con Caviar de Aceite de Oliva*

### **ENTRANTE INDIVIDUAL**

*Caldereta de Rape*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Tataky de Vaca Rubia Gallega*

*O*

*Arroz Caldero de Bogavante*

### **POSTRE**

*Pan y Chocolate con Helado de Vainilla*

*Surtido Navideño*

*Cafés*

### **BODEGA**

*Cerveza, Refrescos, Agua mineral*

*Vinos Blanco y Tinto de la Región*

*1 Copa de Cava*

***Precio por persona: 36€ IVA incluido***

***\*\*\* Opción Pescado: Corvina con Humus de Guisantes y Jugo de Cebolla Tostada***

**OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS**



## **SERVICIOS INCLUIDOS:**

### **Salones:**

Salón Comedor con luz natural (compartido con otras eventos).

Las celebraciones de Comida pueden disfrutar nuestras instalaciones hasta las 19.00 hrs.

Las celebraciones que tengan lugar por la noche pueden disfrutar nuestras instalaciones hasta la 00.00 hrs.

Decoración Básica.

### **Bebida para la sobremesa:**

Combinados: 6 € IVA incluido/ copa

Refrescos: 2 € IVA incluido/ refresco

Precio por botella (autoservicio): incluye hielo, limón, y refrescos: 65 € IVA incluido / botella.

Barra Libre: 16 € IVA incluido / persona adulta.

### **Precio Especial de habitaciones para Invitados.**

## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN:**

La formalización del contrato y reserva se efectuará mediante un pago de 150 €. En caso de cancelación por parte de la parte contratante una vez firmado el contrato no se devolverán las cantidades entregadas a cuenta.

El resto del importe se abonará:

Un 80 % del total de todos los servicios contratados 30 días antes del evento.

El 20% restante junto a las copas y refrescos consumidos en la sobremesa el mismo día del evento al final de la celebración.

El hotel necesita recibir 30 días antes del evento, el menú seleccionado, y 10 días antes del evento, el listado de comensales.

Cualquier modificación de comensales podrá realizarse sin gastos hasta 72 hrs, antes del evento, a partir de ese momento tendrá un 100% de gastos de cancelación.

Precio por persona con IVA incluido.

**OPCIÓN A MÚSICA Y BAILE CONSULTAR PRECIOS**