



PROPUESTA MENÚ

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Ardoria con huevo cocido y taquitos de jamón

Tabla de queso de cabra “primavera picante”, queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y mojama de atún rojo

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

Surtido de croquetas

Tortilla de patatas con cebolla y alioli

Picaña de vaca de raza Retinta con patatas fritas

Bizcocho de chocolate y cacahuets con helado y cobertura de chocolate

- 37€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza, copa de vino.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando
hayan llegado todos los comensales y
terminarán una vez servidos los postres.





PROPUESTA MENÚ

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Tabla de queso de cabra “primavera picante”, queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y mojama de atún rojo

Hoja de cogollo de lechuga rellena de pipirrana con gambas al ajillo

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

Paté de cerdo con reducción de vino, canela y romero

Surtido de croquetas

Barmakiya de merluza a la marinera

Calamar de potera a la plancha con verduras salteadas

Pluma ibérica con patatas fritas

Sorbete de limón y hierbabuena

Bizcocho de chocolate y cacahuetes con helado y cobertura de chocolate

- 46€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza, copa de vino.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando
hayan llegado todos los comensales y
terminarán una vez servidos los postres.





PROPUESTA MENÚ

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Tabla de queso de cabra “primavera picante”, queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y atún ahumado

Pipirrana con huevas de choco y vinagreta de limón

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

Paté de cerdo con reducción de vino, canela y romero

Surtido de croquetas

Puerro confitado con soja texturizada

Barmakiya de cordero marinado y asado con verduras

Tarantelo de atún rojo con verdura a la parrilla

Solomillo de vaca de raza Retinta con patatas fritas

Sorbete de fresa y albahaca

Bizcocho de chocolate y cacahuetes con helado y cobertura de chocolate

- 56€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza de barril, vino de la casa.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando
hayan llegado todos los comensales y
terminarán una vez servidos los postres.





- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y CONTRATACIONES EXTRAS -

En esta opción de menú que hemos diseñado para vosotros, estaréis de pie y la comida se os irá ofreciendo en pequeñas porciones individuales.

Cualquier punto de la propuesta de menú y número de comensales puede ser modificado a gusto y petición del cliente, antes de la concertación del menú, siendo necesario confirmar las posibles alergias e intolerancias que pudieran existir para poder adaptar el menú. Una vez fijado el menú, para confirmar la reserva del evento se deberá abonar el 50% del precio total acordado y el 50% restante se abonará en el local el día del menú.

No se aceptarán modificaciones ni en el número de comensales ni en el menú establecido con menos de 24 horas de antelación, debiéndose realizar el pago de la totalidad de los comensales acordados el día del menú, por lo que se servirá la comida y bebida contratada.

El comienzo del menú será cuando lleguen todos los comensales o treinta minutos después de la hora de llegada acordada. La duración del menú será de 4 horas desde la hora de inicio.

En cualquiera de los menús se pueden añadir los siguientes servicios extras antes de la concertación del menú:

- Contratación de combinados: 5€ por copa de marcas concertadas.
- Contratación de barra libre posterior al evento: 12€/h. con marcas concertadas.
- Contratación de barra libre de coctelería: 6,5€ por cóctel concertado.
- En caso de querer realizar una barra libre con nosotros, hay opción de cotizar un picoteo durante la misma (palomitas, frutos secos, gominolas...)





PROPUESTA MENÚ

- Aperitivo y bienvenida -

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Tabla de queso de cabra “primavera picante”, queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y mojama de atún rojo

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

- Principal -

Surtido de croquetas

Patatas bravas

Picaña de vaca de raza Retinta con patatas fritas

- Postre -

Bizcocho de chocolate y cacahuetes con helado y cobertura de chocolate

- 36€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza, copa de vino.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando
hayan llegado todos los comensales y
terminarán una vez servidos los postres.





PROPUESTA MENÚ

- Aperitivo y bienvenida -

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Tabla de queso de cabra “primavera picante”, queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y mojama de atún rojo

Cogollos con melva y vinagreta de tomate seco y albahaca

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

Paté de cerdo con reducción de vino, canela y romero

- Principal -

Surtido de croquetas

Patatas bravas

Choco a la plancha con verduras salteadas

Pluma ibérica con patatas fritas

- Postre -

Bizcocho de chocolate y cacahuetes con helado y cobertura de chocolate

- 44€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza, copa de vino.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando hayan llegado todos los comensales y terminarán una vez servidos los postres.





PROPUESTA MENÚ

- Aperitivo y bienvenida -

Cóctel de bienvenida - Spritz Sevillano

Cesta de pan y picos

Tabla de queso de cabra "primavera picante", queso curado de oveja y queso de vaca ahumado

Tabla de cecina de vaca retinta, chicharrón la botica y mojama de atún rojo

Ensalada de lechuga viva con tomate cherry, uvas pasas, queso sin lactosa, manzana verde y vinagreta de reducción de vinagre y cítricos

Ensaladilla de cecina de vaca retinta

Paté de cerdo con reducción de vino, canela y romero

- Principal -

Surtido de croquetas

Patatas arrieras

Rodaballo con verduras salteadas

Solomillo de vaca de raza Retinta con patatas fritas

- Postre -

Bizcocho de chocolate y cacahuets con helado y cobertura de chocolate

- 53€ por persona -

Bebidas ilimitadas

Aguas, refrescos, cerveza de barril, vino de la casa.

Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando hayan llegado todos los comensales y terminarán una vez servidos los postres.





- INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y CONTRATACIONES EXTRAS -

En esta opción de menú que hemos diseñado para vosotros, la comida será servida en mesa y los platos son para compartir.

Cualquier punto de la propuesta de menú y número de comensales puede ser modificado a gusto y petición del cliente, antes de la concertación del menú, siendo necesario confirmar las posibles alergias e intolerancias que pudieran existir para poder adaptar el menú. Una vez fijado el menú, para confirmar la reserva del evento se deberá abonar el 50% del precio total acordado y el 50% restante se abonará en el local el día del menú.

No se aceptarán modificaciones ni en el número de comensales ni en el menú establecido con menos de 24 horas de antelación, debiéndose realizar el pago de la totalidad de los comensales acordados el día del menú, por lo que se servirá la comida y bebida contratada.

El comienzo del menú será cuando lleguen todos los comensales o treinta minutos después de la hora de llegada acordada. La duración del menú será de 4 horas desde la hora de inicio.

En cualquiera de los menús se pueden añadir los siguientes servicios extras antes de la concertación del menú:

- Contratación de combinados: 5€ por copa de marcas concertadas.
- Contratación de barra libre posterior al evento: 12€/h. con marcas concertadas.
- Contratación de barra libre de coctelería: 6,5€ por cóctel concertado.
- En caso de querer realizar una barra libre con nosotros, hay opción de cotizar un picoteo durante la misma (palomitas, frutos secos, gominolas...)

