



PESCADO

Merluza con salsa de cherries y albahaca 17,00€/ración

Pimiento rellenos de merluza 16,50€/ración

Salmón en costra de frutos secos con salsa cítrica 17,00€/ración

Tataki de atún con pistachos y cebolla caramelizada 18,00€/ración

CARNE

Albóndigas de pavo y boniato con pistachos con salsa de cebolla 15,00€/ración

Canelones de carrilleras con salsa de setas y parmesano 16,50€/ración

Carrilleras de cerdo ibérico al vino tinto 18,00€/ración

Pavo relleno de bacon, arándanos y puerro caramelizado con salsa de naranja
16,50€/ración

Pechuguitas de pollo rellenas de foie y cebolla caramelizada 18,00€/ración

Pollo al curry 15,00€/ración

Pollo a la mostaza 15,00€/ración

Perdiz rellena de foie y jamón con salsa de brandy 20,00€/ración

Rabo de vaca al vino tinto desmigado 18,00€/ración

Roast beef de solomillo de ternera con salsa de su jugo 20,00€/ración

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza 15,00€/ración

Tataki de lomo bajo de ternera con salsa cítrica y ponzu 19,00€/ración

Tataki de presa ibérica con aguacate y mango 18,00€/ración

Ternera stroganoff 16,50€/ración

Vitello tonnato 15,00€/ración

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz con semillas y anacardos 3,00€/ración

Calabacín, parmesano y nueces 3,50€/ración

Cebollitas glaseadas 3,00€/ración

Ensalada de escarola y granada 3,00€/ración

Graten de patatas y parmesano 3,00€/ración

Graten de alcachofas con parmesano 3,50€/ración

Patatitas salteadas con mantequilla 3,00€/ración

Pimientos caramelizados 3,00€/ración

Puré de patata 3,00€/ración

Puré de boniato con gorgonzola 3,00€/ración

Zanahorias caramelizadas con feta 3,00€/ración



CONDICIONES Y EXTRAS

CONDICIONES DE PAGO

10% IVA no incluido en el precio.

El pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Con el número de factura que se les indique previamente.

Datos bancarios:

Entidad bancaria: ING

Titular de la cuenta: Blanca de Diego Ojeda

Número de cuenta: ES19 1465 0100 93 1729694957

Pedidos con antelación: 50% del pago 7-10 días antes del evento y el 50% restante dos días antes laborables.

Pedidos con menos de 5 días de antelación: pago total el día que se confirma el evento y se acepta el presupuesto.

CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Cancelaciones con más de 7 días de antelación: reembolso del 50%.

Cancelaciones con menos de 7 días: sin reembolso.

ENTREGA Y ENVÍO

Los pedidos se entregan en nuestras cajitas de cartón.

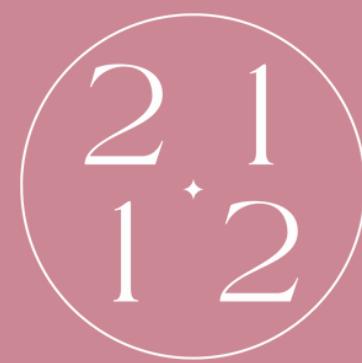
Envío dentro de la m-30 5,00€; fuera de la m-30 7,00€. Para pedidos superiores a 300,00€ envío será gratuito.

Para el envío necesitaremos un rango horario de 40-60 minutos (para evitar posibles atascos y demoras.)

BEBIDAS:

Barra libre de bebidas 12,00€/pers. +10% IVA, incluye: cerveza con y sin alcohol (si se necesita sin gluten debe ser notificado), Vino tinto rioja crianza CUNE, vino blanco rueda CUNE, agua, refrescos y agua con gas.

*El precio no incluye cristalería ni menaje para las bebidas.



CONDICIONES Y EXTRAS

EXTRAS Y ALQUILER

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:

Cocinero durante 3:00h/60,00€; Camarero 4:00h/80,00€.

(los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

Si el menú lleva comida caliente, cazuelitas o cucharitas, es necesario contratar servicio de cocinero para que todo se sirva bien y en su punto.

Se necesita 1 camarero por cada 10 personas. Si son 11 o más, ya harían falta 2 camareros, y así sucesivamente (ejemplo: 21 personas = 3 camareros).

Alquiler de mobiliario y menaje (21% IVA no incluido en el precio):

Mesa plegable 6-8 personas 6,00€/unid.

Mantel 5,00€/unid.

Silla plegable: 1,50 €/unid.

Vaso de agua, vino y sidra 0,40 €

Copa de vino: 0,60 €

Plato llano y postre: 0,50 €

Set de café: 1,50 €

Cubertería: 0,40 €

Cubertería postre: 0,40 €

Bandejas para un evento de 15-20 personas: 45,00 €

Montaje de las cajitas en las bandejas y mesa: 25,00 €

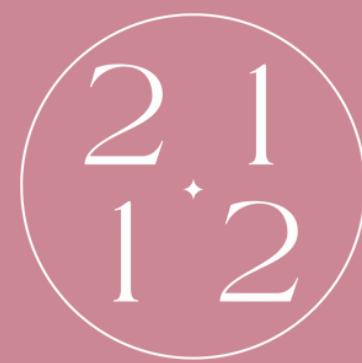
(para otra cantidad de personas, consultar)

El alquiler de menaje llevará un depósito de rotura, a consultar.

Decoración floral para una mesa de picoteo 60,00 €

(para otro formato, consultar)

(La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable, hora a convenir).



CONDICIONES Y EXTRAS

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

El CLIENTE deberá informar con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o embarazos.

IMPORTANTE:

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos, por lo que, a pesar de tomar todas las precauciones necesarias, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de los alérgenos comunes.

RESPONSABILIDAD SOBRE CANTIDADES Y COMENSALES

Los menús picoteo (comida/cena) se diseñan con cantidades recomendadas de 450-550 g por persona.

Si el cliente decide reducir las cantidades o el número de comensales, asume la responsabilidad en caso de escasez.

IMPORTANTE:

Los menús están diseñados para que todos los comensales coman al mismo tiempo. Deberán informar si los invitados llegan en diferentes tandas y para ampliar las cantidades. De no ser así, el cliente asume la responsabilidad si algunos comensales no tienen suficiente comida.

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al recibir este documento, el cliente acepta todas las condiciones aquí detalladas. En caso de no estar de acuerdo con alguna de ellas, deberá comunicarlo antes de la confirmación del pedido para valorar posibles ajustes.

·
Si no se recibe ninguna objeción por escrito, se entenderá que el cliente acepta íntegramente estas condiciones, sin posibilidad de reclamación posterior.