



menús para grupos

A COMPARTIR: 1 PLATO POR CADA 4 PERSONAS



CONDICIONES GENERALES

- Bebida ilimitada dentro del menú. La barra libre comienza con el primer plato y acaba una vez servido el postre. Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino blanco y tinto de la casa. Café NO incluido en el precio del menú.
- Las bebidas consumidas antes y después del menú serán abonadas fuera del presupuesto y en el momento del consumo.
- Las alergias o intolerancias tendrán que ser avisadas con una semana mínimo de antelación.
- Los menús de grupo están diseñados para compartirse, sirviendo 1 plato al centro por cada 4 personas. Cuando el número de comensales no es múltiplo de 4, ajustamos la cantidad de raciones para repartir la comida de forma equilibrada. Esto puede implicar que algunos platos se compartan entre 3 personas, y otros entre 5 personas, según el caso.
- El tiempo de espera de reserva es de 30 minutos máximo
- Se entregará a cuenta el 50% del total del evento en el momento de confirmar la reserva y el resto, el día del evento.
- Cancelando la reserva 7 días antes del evento, el importe entregando a cuenta NO será reembolsable.
- El tiempo de servicio de menú será como máximo 120 minutos.
- Una vez finalizado el evento el espacio reservado pasará a disposición del local
- Si desean factura, tendrá que comunicarlo antes del evento, facilitando todos los datos.
- La factura será emitida una vez terminado el evento para poder coordinar posibles cambios.

PLAZA DEL POTRO

PARA COMPARTIR

Copita de salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico

Ensaladilla de bonito del norte y piparras

Croquetas de puchero

Huevos camperos con patatas fritas y jamón

Flamenquin cordobés con patatas y pimientos

POSTRE

Tocino de cielo con helado de maracuyá

PRECIO/PERSONA

37€



RIBERA DE CÓRDOBA

PARA COMPARTIR

Copita de Salmorejo cordobés con huevo y jamón ibérico

Croquetas de puchero

Berenjenas fritas con miel de caña y queso de cabra

Flamenquin cordobés con patatas fritas

A ELEGIR (INDIVIDUAL)

Rabo de toro estofado con patatas fritas

Bacalao gratinado al ajo negro, con patatas revolconas y torreznos de Soria

POSTRE

Brownie con helado de plátano

PRECIO/PERSONA

43€



FUSIÓN

PARA COMPARTIR

Copita de Mazamorra con mojama de barbate y almendras fritas

Ensalada de alcachofas, piñones, queso parmesano y jamón

Croquetas de gambas al ajillo con mayonesa de kimchee

Rissoto ibérico de carrillada y setas

A ELEGIR (INDIVIDUAL)

Pulpo a la parrilla con humus de berenjena

Canelón de pollo asado de los domingos

POSTRE

Tarta de queso con toffee

PRECIO/PERSONA

48€

