











S





MENÚ

Todos los platos a compartir para cuatro personas



Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Ensalada de pollo, legumbre especiada, fruta, semillas y vinagreta de mostaza

Tosta de Sardina Ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Croquetas de Cecina con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Wok de Gambones y salsa de ostras

Carrillera Ibérica sobre parmentier de patata trufada



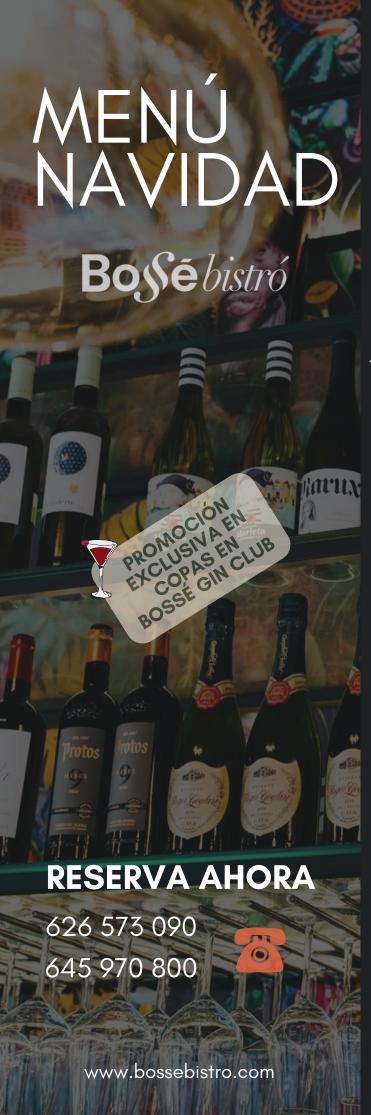
Buffet de mini pastelería casera (a compartir para 4 personas)



38 €

IVA incluido

Promociones especiales en copas. Consultar



MENÚ BELLE ÉPOQUE

Todos los platos a compartir para cuatro personas



Tabla de Quesos con su avíos

Ensalada Templada de Atún lacado en teriyaki y miel, mango y vinagreta de berries

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Rabo de Toro, crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Colas de Gambón al ajillo con palo cortao

"Ostra Ibérica" – Steak Tartar de Presa Ibérica y yema curada

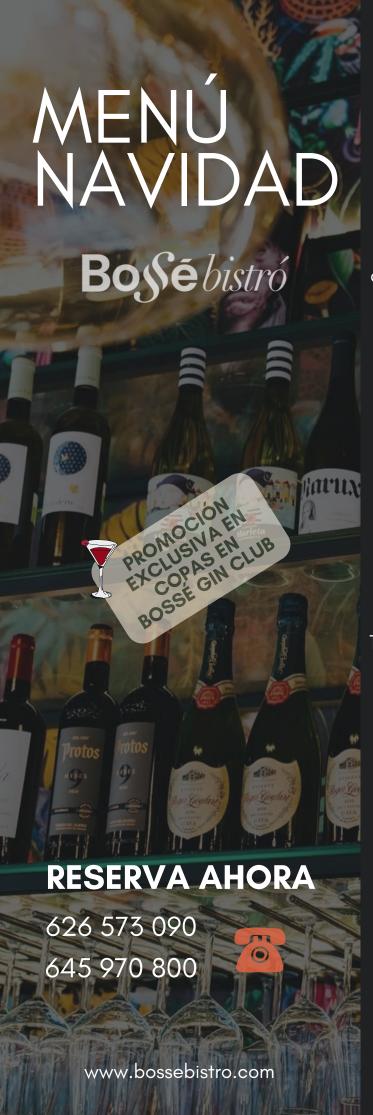


Buffet de mini pastelería casera (a compartir para 4 personas)



40 €IVA incluido

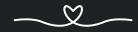
• Promociones especiales en copas. Consultar



MENÚ AMOUR

PLATO INDIVIDUAL

Salmorejo amontillado con helado de albahaca y lima, uva y un toque de ibéricos



A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Provolone al carbón con tomate casero especiado

Wok de Abanico Ibérico y verduras

Pulpo a la brasa con salsa de ibéricos, crema gorgonzola y patatas asadas

Tarantelo de Atún con salteado de verduras



Buffet de mini pastelería casera (a compartir para 4 personas)



45 €

Promociones especiales en copas. Consultar



MENÚ PROVENCE

A COMPARTIR PARA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico de bellota

Tomates de temporada con semimojama casera y vinagreta de orégano

Brioche de Carrillera Ibérica & Brie con salsa "Old School"

Pulpo a Feira con un rollo Bossé

Zamburiñas al carbón con un guiño de ibéricos

Entrecot de Vaca Madurada Premium 30 a 45 días de maduración



POSTRE INDIVIDUAL

Tarta de Queso horneada "Mala Vita"

0

Tiramisú de Pistachos



50 €

IVA incluido

• Promociones especiales en copas. Consultar



MENÚS MODALIDAD

SOLO DISPONIBLE PARA EVENTOS A PARTIR DE **30 PERSONAS**

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista. C K T A I



COCKTAIL JE T'AIME

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Quesos con sus avíos

Ensaladilla de Gamba Blanca de Huelva

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Patatas Bravas a nuestra manera

Croquetas de Jamón Ibérico con crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Mini burguer de Ternera Centroeuropea al puro estilo "La Latina"



Buffet de mini pastelería casera

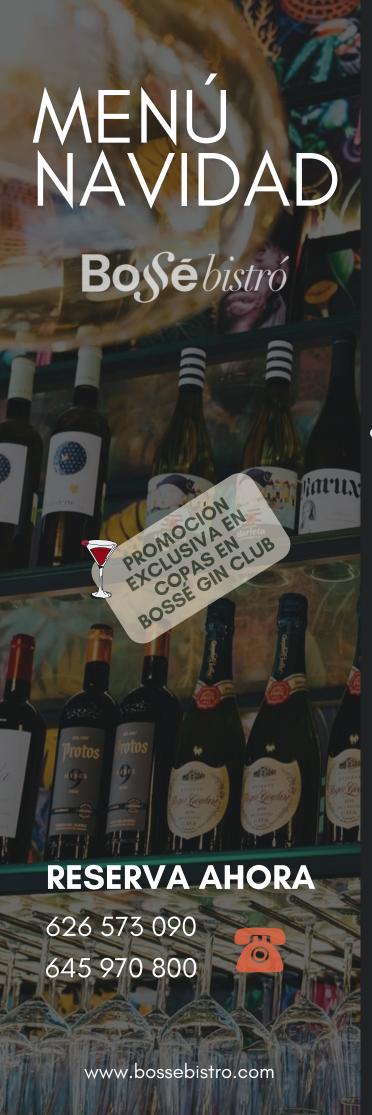
40 €

VA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumider.

• Promociones especiales en copas. Consultar



COCKTAIL JE PENSE À TOI

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de Pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas y vinagreta Bistró

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Korean Sticks de Pollo Gochujang

Wok de Gambones con salsa de ostras

Arroz meloso de Carrillera Ibérica



Buffet de mini pastelería casera

45 €

IVA incluido Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumider.

Promociones especiales en copas. Consultar



COCKTAIL LE FESTIN ÉTOILÉ

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Tabla de Jamón Ibérico de Bellota

Ensaladilla de Melva Canutera

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Tosta de Sardina ahumada con tomate confitado, albahaca y cítricos

Croquetas de Cecina con crema de trufa negra y velo de papada ibérica

Wok de Abanico Ibérico y salteado de verduras

Cazuelitas de Gambón al ajillo con palo cortao

Arroz meloso de Carrillera Ibérica



Buffet de mini pastelería casera

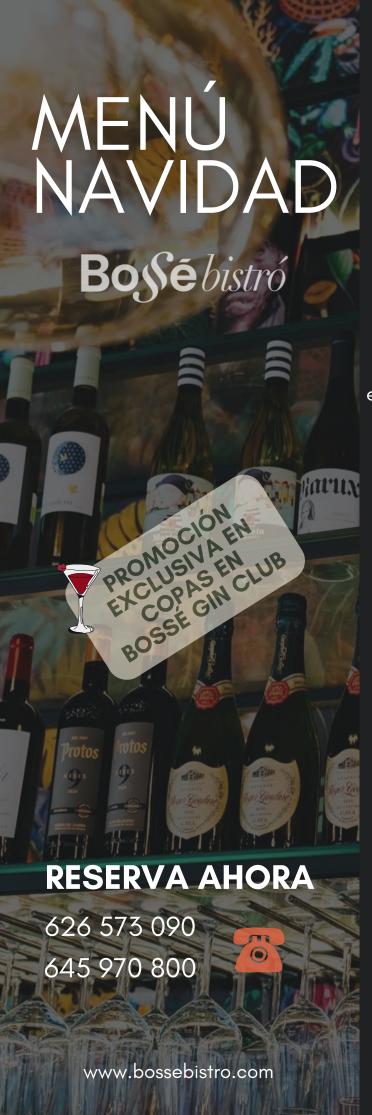
50 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumider.

Promociones especiales en copas. Consultar



COCKTAIL ÉLÉGANCE

Catering de pie, ideal para un evento más distendido, dinámico y, sobre todo, para aquellos en los que el networking es un gran protagonista.



Caña de Lomo Ibérica de Bellota

Tabla de Quesos con sus avíos

Ensalada de Pollo al carbón, legumbre especiada, frutas, semillas y vinagreta Bistró

Salmorejo amontillado con uva macerada en aceite de albahaca y crujiente de maíz

Croquetas de Jamón Ibérico con crema de piquillos y velo de papada ibérica

Korean Sticks de Pollo Gochujang

Wok de Gambones con salsa de ostras

Mini burguer de Ternera Centroeuropea al puro estilo "La Latina"



Buffet de mini pastelería casera

50 €

IVA incluido

Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumider.

Promociones especiales en copas. Consultar



Incluido: cerveza, agua, refrescos, cava, vino blanco: Viña Barredero, Marieta; vino tinto: Cune Crianza, Bela.

Las consumiciones en barra antes del servicio y posterior al postre no están incluidas en el precio del menú, por lo que se abonarán en el acto por cada consumider.



DISPONEMOS DE 4 ESPACIOS:

- SALÓN RESTAURANTE: capacidad para 70 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 100 comensales.
- ESPACIO GIN CLUB: diferenciado en 2 subespacios, con capacidad para 40 comensales en mesa. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.
- TERRAZA EXTERIOR: espacio con capacidad para 30 mesas. Evento cocktail de pie, hasta 120 comensales.



CONDICIONES GENERALES:

- Toda solicitud de evento debe realizarse con un mínimo de 15 días de antelación.
- La reserva se considerará confirmada con el abono del 30% del importe total.
- Modificaciones de comensales: hasta 72 horas antes del evento.
- Cancelaciones con reembolso: hasta 7 días antes del evento.
- Cancelaciones fuera de plazo: pérdida del 30% abonado.



RESERVA AHORA





626 573 090

645 970 800