



MENU HORSES 2024

**CREMA DE NECORAS (INDIVIDUAL)
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON TOMATE Y VENTRESCA
CROQUETAS DE LA ABUELA AMALIA**

**SOLOMILLO DE IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ
O
BUTIFARRA DE PAYÉS CON MONCHETAS Y ALI-OLI
O
CORTE DE LUBINA AL HORNO AL ACEITE DE ALBAHACA**

**CREMA CATALANA
Café y Licores**

**Bodega a elegir
Vino Tinto Ribera del Duero / Rioja
Vino Blanco Verdejo de Rueda
Agua Mineral
Refrescos
Cerveza**

**Precio por Persona: 59€
(IVA incluido)**

Menú Infantil

**Macarrones Equilibrium / Entremeses Variados
Milanesa con patatas panadera
Helado
Refrescos**

**Precio por Persona: 34€
(IVA incluido)**

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- Para que la reserva quede en firme se señala con el 50% del total previsto de la factura.
- Diez días antes de la fecha del evento se confirma el número total de comensales, el plato principal elegido y se abona el 50% restante.
- Una vez confirmados los comensales definitivos, si hubiera alguna modificación a la baja no se haría ningún tipo de variación en la factura.
- Para poder reservar cualquiera de estos menús tiene que ser un mínimo de 20 menús de adultos.
- La edad límite para el menú infantil es de 12 años.
- El servicio de mesa es 1.50€ por comensal.