



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
NEM072018

.CASA.
NEMESIO
paella y mar

MENÚ NAVIDAD Nº1

(Mínimo 12 personas)

PRIMEROS

(Platos a compartir)

ENSALADA MEDITERRÁNEA
NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA
CALAMARES DE POTERA EN RODAJAS
BOQUERONES PLATEADOS DE MÁLAGA FRITOS

SEGUNDOS *(a elegir)*

ARROZ A BANDA *(mínimo 2 personas)*
BACALAO A LA BRASA CON PIMIENTOS ASADOS
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR AL AJILLO

POSTRE

SELECCIÓN NEMESIO

(Frixuelos, leche frita, compota de manzana caramelizada y helado)

BODEGA

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. Rueda)
CUNE SELECCIÓN ESPECIAL 2014 (D.O. Rioja)

Incluye: pan de pueblo, aperitivo, agua mineral y café o infusión.

PRECIO POR PERSONA: 55,00€

(IVA incluido)

**En caso de no disponer de algún producto determinado le ofreceremos otro similar.*

**Para grupos superiores a 30 comensales los segundos se reducirán a dos opciones: una carne y un pescado.*

**Para grupos superiores a 50 comensales los segundos se reducirán a una opción.*

Paseo de la Castellana 260. 28046 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
NEM072018

.CASA.
NEMESIO
paella y mas

MENÚ NAVIDADA Nº2
(Mínimo 12 personas)

ENTRANTES

(Platos a compartir)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA

Acompañado de pan tostado con tomate natural y oliva virgen extra

PRIMEROS

(Platos a compartir)

ENSALADILLA RUSA

ZAMBURIÑAS EN GRATEN DE JAMÓN Y CEBOLLA DORADA

CHANQUETES CON HUEVOS FRITOS

SEGUNDOS (a elegir)

LUBINA A LA SAL (mínimo 2 personas)

TARANTELO DE ATÚN ROJO DE BARBATE A LA PLANCHA*

**este producto ha sido previamente congelado a -60 grados centígrados, durante al menos 72 horas*

ENTRECOT FILETEADO DE VACUNO MAYOR

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO

POSTRE

SELECCIÓN NEMESIO

(Frixuelos, leche frita, compota de manzana caramelizada y helado)

BODEGA

ALBARIÑO BOUZA DO RE (D.O. Rías Baixas)

CONTINO RESERVA 2013 (D.O. Rioja)

Incluye: pan de pueblo, aperitivo, agua mineral y café o infusión.

PRECIO POR PERSONA: 65,00€
(IVA incluido)

**En caso de no disponer de algún producto determinado le ofreceremos otro similar.*

**Para grupos superiores a 30 comensales los segundos se reducirán a dos opciones: una carne y un pescado.*

**Para grupos superiores a 50 comensales los segundos se reducirán a una opción.*

Paseo de la Castellana 260. 28046 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
NEM072018

.CASA.
NEMESIO
paella y mas

MENÚ NAVIDAD Nº3
(Mínimo 12 personas)

ENTRANTES

(Platos a compartir)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA GRAN RESERVA

Acompañado de pan tostado con tomate natural y oliva virgen extra

PRIMEROS

(Platos a compartir)

GAMBA BLANCA SELECTA

CENTOLLO DE LAS RÍAS GALLEGAS O BOGAVANTE (según temporada)

SEGUNDOS (a elegir)

RODABALLO SALVAJE plancha o gallega

COCOCHAS DE MERLUZA AL PIL-PIL

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR A LA PLANCHA

ENTRECOT FILETEADO DE VACUNO MAYOR

POSTRE

SELECCIÓN NEMESIO

(Frixuelos, leche frita, compota de manzana caramelizada y helado)

BODEGA

ALBARIÑO BOUZA DO RE (D.O. Rías Baixas)

CONTINO RESERVA 2013 (D.O. Rioja)

Incluye: pan de pueblo, aperitivo, agua mineral y café o infusión.

PRECIO POR PERSONA: 85,00€

(IVA incluido)

**En caso de no disponer de algún producto determinado le ofreceremos otro similar.*

**Para grupos superiores a 30 comensales los segundos se reducirán a dos opciones: una carne y un pescado.*

**Para grupos superiores a 50 comensales los segundos se reducirán a una opción.*

Paseo de la Castellana 260. 28046 Madrid. T. +34 **918263774**

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
NEM072018



POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS

Pagos y depósitos.

La reserva en firme se realiza con la transferencia del 50% del total del evento. El 50% restante se divide en dos pagos:

- 40% 7 días hábiles antes de la celebración por transferencia.
- 10% 3 días hábiles antes de la celebración o el mismo día del evento en el restaurante.

**En caso de querer realizar el abono mediante otra vía, esta debe ser acordada y aprobada previamente por el responsable de la gestión del evento.*

Cancelaciones o cambios de fecha.

En caso de cancelación o cambio de fecha de un evento con anterioridad a su celebración tendrá las siguientes penalizaciones, computadas sobre el precio total:

- 30 días a 16 días > Sin penalización.
- 15 días a 11 días > 25% de penalización.
- 10 días a 6 días > 50% de penalización.
- 5 días al día de la celebración > 100% de penalización.

Datos de interés.

- ✓ El número final de invitados se cerrará 3 días hábiles antes del evento, facturándose el último número de comensales comunicado vía email.
- ✓ Invitados adicionales se facturarán de forma independiente por el total de servicios contratados.
- ✓ Se pueden realizar cambios en el menú con aceptación de previo presupuesto.
- ✓ Para efectuar cambios en el menú se necesitan, como mínimo, 7 días hábiles antes del evento.
- ✓ Las bebidas no incluyen coctelería a menos que lo indique explícitamente.
- ✓ Las bebidas Premium no están incluidas a menos que lo indique explícitamente.
- ✓ La reserva del evento se realiza atendiendo al normal funcionamiento del restaurante y por tanto sujeta a posible cancelación en casos de fuerza mayor, cierre del establecimiento o anomalía grave que impida la prestación del servicio contratado.