



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº1 *(Mínimo 12 personas)*

TODO A COMPARTIR

TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE NATURAL RALLADO Y AOVE
LA EMPANADA DEL DÍA
BOCARTES FRITOS CON JAMÓN
CHORIZO ASTURIANO A LA SIDRA
BACALAO TIZÓN
Con puerro, setas y salsa pilpil
CACHOPO DE OVIEDO
(Bistec de ternera empanado, relleno de jamón ibérico y queso)

POSTRE

SELECCIÓN DE LA CANTINA
*(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)*

BODEGA

SIDRA NATURAL (D.O. Asturias), copa de vino o cerveza,
refresco o agua mineral.

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

PRECIO POR PERSONA: 35,00€

(IVA incluido)

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



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº2
(Mínimo 12 personas)

TODO A COMPARTIR

MEJILLONES DE LAS RÍAS BAIXAS AL VAPOR
DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS CREMOSAS CASERAS
De jamón ibérico, de bacalao con escamas de patata
y queso azul con nueces
FRITOS DE BACALAO
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS FRITAS
y chorizo o morcilla caseros asturianos
DADOS DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR AL CABRALES

POSTRE

SELECCIÓN DE LA CANTINA
(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)

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: 40,00€

(IVA incluido)

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



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº3 (Mínimo 12 personas)

PRIMEROS

(Platos a compartir)

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA
ENSALADILLA RUSA
BOCARTES FRITOS CON JAMÓN
HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS FRITAS

SEGUNDOS (a elegir)

MERLUZA DE PINCHO DE CUDILLERO A LA PLANCHA
BACALAO TIZÓN
Con puerro, setas y salsa pilpil
MOLLEJITAS DE TERNERA LECHAL A LA PLANCHA
DADOS DE SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR AL CABRALES

POSTRE

SELECCIÓN DE LA CANTINA
*(tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
Tocinillo de cielo y helado de vainilla)*

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: 45,00€

(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.*

Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº4

(Mínimo 12 personas)

PRIMEROS

(Platos a compartir)

ENSALADILLA RUSA

FRITOS DE BACALAO

CHIPIRONCITOS PLANCHA AL AJILLO

HUEVOS ESTRELLADOS CON PATATAS FRITAS

Y lomo de aldea

SEGUNDOS (a elegir)

MERLUZA DE PINCHO DE CUDILLERO AL GUSTO

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS CON HABITAS TIERNAS

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO

CACHOPO DE OVIEDO

(Bistec de ternera empanado, relleno de jamón ibérico y queso)

POSTRE

SELECCIÓN DE LA CANTINA

(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,

Tocinillo de cielo y helado de vainilla)

BODEGA

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. Rueda)

CONTINO RESERVA 2013 (D.O. Rioja)

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

PRECIO POR PERSONA: 50,00€

(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.*

Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina

de LA ESTACION

MENÚ Nº5 (Mínimo 12 personas)

PRIMEROS

(Platos a compartir)

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA

Con pan rustido, tomate natural y oliva virgen extra

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE

ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA

Con nuestra picantita y succulenta salsa para untar

CALLOS A LA MODA DE OVIEDO

SEGUNDOS (a elegir)

MERLUZA DE PINCHO DE CUDILLERO AL GUSTO

BACALAO DE ISLANDIA DORADO A LA PLANCHA

ENTRECOT FILETEADO DE VACUNO

SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR AL CABRALES

POSTRE

SELECCIÓN DE LA CANTINA

*(Tarta de queso fresco, tarta de chocolate fondant,
tocinillo de cielo y helado de vainilla)*

BODEGA

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. Rueda)

CONTINO RESERVA 2013 (D.O. Rioja)

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

PRECIO POR PERSONA: 60,00€

(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.*

Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
CAN072018

La Cantina
de LA ESTACION

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.

Sor Ángela de la Cruz, 17. 28020 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es