

## **MENÚ PARA GRUPOS 1**

*(Mínimo 12 personas)*

### **ENTRANTES** (Para compartir)

**ENSALADILLA RUSA LA MÁQUINA  
EMPANADA DEL DÍA**

### **PRIMEROS** (Para compartir)

**BOQUERÓN DE MÁLAGA FRITO  
CHIPIRONCITOS PLANCHA AL AJILLO**

### **SEGUNDOS** (a elegir)

**ARROZ A BANDA** (mínimo 2 personas)

Elaborado con delicado y sabroso caldo de pescado de roca

**MERLUZA DE PINCHO REBOZADA, PLANCHA O A LA GALLEGA  
ALBONDIGUITAS DE TERNERA EN SALSA**

### **POSTRE**

**SELECCIÓN DE LA MÁQUINA**

(Leche frita, tarta de queso, compota de manzana y helado)

### **BODEGA**

**MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO** (D.O. Rueda)

**CUNE SELECCIÓN ESPECIAL LA MÁQUINA 2014** (D.O. Rioja)

Incluye: pan y aperitivo, agua mineral y café.

**PRECIO POR PERSONA: 45,00 €**  
(IVA no incluido)

## **MENÚ PARA GRUPOS 2**

*(Mínimo 12 personas)*

### **ENTRANTES** (Para compartir)

ENSALADILLA RUSA LA MÁQUINA  
CROQUETAS CREMOSAS CASERAS

### **PRIMEROS** (Para compartir)

ZAMBURIÑAS EN GRATÉN DE JAMÓN Y CEBOLLITA DORADA  
SEPIA DE TRASMALLO A LA PLANCHA  
CON MAYONESA Y SUAVE ALIOLI

### **SEGUNDOS** (a elegir)

MERLUZA DE PINCHO REBOZADA, PLANCHA O A LA GALLEGA  
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE  
EN SALSA DE MOSTAZA LIGERA Y ENELDO  
SOLOMILLO DE VACUNO TROCEADO AL AJILLO  
CHULETITAS DE CORDERO LECHAL

### **POSTRE**

SELECCIÓN DE LA MÁQUINA  
(Leche frita, tarta de queso, compota de manzana y helado)

### **BODEGA**

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

Incluye: pan y aperitivo, agua mineral y café.

**PRECIO POR PERSONA: 55,00 €**  
(IVA no incluido)



## **MENÚ PARA GRUPOS 3**

*(Mínimo 12 personas)*

### **ENTRANTES** (Para compartir)

**GAMBA BLANCA HERVIDA  
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  
CON PAN\* CRUJIENTE CON TOMATE NATURAL Y AOVE**

### **PRIMEROS** (Para compartir)

**NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA  
PULPO A FEIRA CON SUS CACHELOS**

### **SEGUNDOS** (a elegir)

**BACALAO DORADO A LA BRASA CON PIMIENTOS ASADOS  
BROCHETA DE RAPE Y CARABINEROS  
ENTRECOT FILETEADO DE VACUNO MAYOR  
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO**

### **POSTRE**

**SELECCIÓN DE LA MÁQUINA**  
(Leche frita, tarta de queso, compota de manzana y helado)

### **BODEGA**

**BOUZA DO REI (D.O. Rías Baixas)  
CONTINO RESERVA 2011 (D.O. Rioja)**

Incluye: pan\* y aperitivo, agua mineral y café.

**PRECIO POR PERSONA: 70<sup>00</sup> €**  
(IVA no incluido)

\*.- En caso de enfermedad celiaca: comuníquelo para servirle pan sin gluten; postre a elegir de la carta.

**MENÚ PARA GRUPOS 4**  
*(Mínimo 12 personas)*

**ENTRANTES** (Para compartir)

COQUINAS A LA PLANCHA CON OLIVA VIRGEN EXTRA  
GAMBA ROJA DE JÁVEA A LA PLANCHA

**PRIMEROS** (Para compartir)

COLAS DE CIGALA EN TEMPURA  
ALMEJAS GALLEGAS A LA MARINERA

**SEGUNDOS** (a elegir)

LUBINA A LA SAL (mínimo 2 personas)  
LENGUADO DE AVILÉS A LA PLANCHA  
ENTRECOT FILETEADO DE VACUNO MAYOR  
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR PLANCHA O A LA PIMIENTA

**POSTRE**

SELECCIÓN DE LA MÁQUINA  
(Leche frita, tarta de queso, compota de manzana y helado)

**BODEGA**

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O. Rueda)  
CONTINO RESERVA 2011 (D.O. Rioja)

Incluye: pan y aperitivo, agua mineral y café.

PRECIO POR PERSONA: **80,00 €**  
(IVA no incluido)

## **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 abonará 2 días hábiles antes de la celebración mediante la misma forma de pago o en el restaurante el mismo día del evento. 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.*

### **Datos de interés.**

*El número final de invitados se cerrará 2 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.*