



malaspina

RESTAURANTE

-MENÚ COCTEL-



-COCTEL 1-

APERITIVOS FRIOS

Chupito de salmorejo con huevo y jamón
Cucharita de ensaladilla de atún
Tabla de queso curado
Brocheta de cherry y anchoa
Tartar de salmón
Ensalada caprese con aceite de albahaca y piñones

APERITIVOS CALIENTES

Adobo
Croquetas de jamón
Brocheta de pollo al curry
Revuelto de setas silvestres
Mollete de pringá
Risotto de chipirones en su tinta

POSTRES

Tarta de queso con frutos rojos
Tocino de cielo con sopa de caramelo
Brownie de chocolate

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino tinto Rioja Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 40.00 € (IVA no Incluido)



-COCTEL 2-

APERITIVOS FRIOS

Chupito de vichyssoise y gambas
Cucharita de ensaladilla de melva
Mini cono de salmón, aguacate y mahonesa de mostaza
Tabla de quesos nacionales
Bacalao ahumado con mermelada de tomate
Tartar de atún
Ensalada de cous cous con langostinos y mahonesa de palo cortado
Pastel de berenjena, langostino y salsa de marisco

APERITIVOS CALIENTES

Choco a la andaluza
Boquerones al limón
Croquetas de gambas
Brocheta de ibéricos con curry
Revuelto de jamón y ajetes
Bocado de salmón con salsa acida de limón y coco
Mollete vittelo tonnato
Cazuelita de carrillada al oloroso

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos
Tocino de cielo con sopa de caramelo
Brownie de chocolate

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Tinto Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 50.00 € (IVA no Incluido)



-COCTEL 3-

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico

Chupito de salmorejo de mango

Cucharita de ensaladilla de melva

Tabla de quesos internacionales

Chupa chups de foie con chocolate

Steak tartar

Tataki de atún con salsa de soja

Ensalada de salmón con salsa tártara

APERITIVOS CALIENTES

Dados de bacalao

Croquetas de boletus

Brocheta de pulpo con paprika

Revuelto de langostinos y salicornia

Daditos de presa con parmentier trufada

Atún rojo confitado y verduras de temporada

Mini hamburguesa de buey

Cazuelita de rabo de toro estofado

Crema de calabaza con vieiras y membrillo

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

Tocino de cielo con sopa de caramelo

Brownie de chocolate

BODEGA

Agua Mineral, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Tinto Crianza, vino Blanco Joven

Precio por Persona: 60.00 € (IVA no Incluido)



-OTROS NIVELES DE BODEGA-

Bodega nivel 2: agua, refrescos, cerveza con/sin, Rioja Reserva, blanco Rueda o Penedés. + **3.00 €** (IVA no incluido p/p).

Bodega nivel 3: agua, refrescos, cerveza con/sin, Vino Tinto Rioja Gran Reserva, Vino Blanco Rías Baixas o Rueda superior. + **6.00 €** (IVA no incluido p/p).

-CONTRATACIÓN BEBIDAS ESPIRITUOSAS PRIMERAS MARCAS-

- 2 horas: **13,90 €** (IVA no incluido)
- 3 horas: **18,20 €** (IVA no incluido)
- 4 horas: **23,00 €** (IVA no incluido)

*Las cuatro primeras horas se contratarán por el total de comensales.

*A partir de la cuarta hora se facturará 5€ por persona con un mínimo de 500€.

· Copa primera marca: **6,00 €** (IVA no incluido). A la contratación previa de un talonario de 50 copas, el precio de las primeras marcas será de **5,00€** (IVA no incluido).

· Botellas primeras marcas con refresco: **69,45 €** (IVA no incluido).

- Las copas se sirven con frutos secos y golosinas –



-COMPLEMENTOS-

Buffet de quesos (5 variedades de quesos con mermeladas y frutos secos) Precio: 6,00 €
IVA no incluido por persona.

Barbacoa en directo

Barbacoa 1

Lagartito ibérico
Chorizo criollo
Brocheta de pollo teriyaki
Pluma ibérica
Alitas de pollo a la brasa
Brocheta de salmón y verduras
Brochetas de langostinos

Precio: 12,00 € IVA no incluido por persona

Barbacoa 2

Chistorras
Chorizo criollo
Gambones a la brasa
Brochetas de rosada y verduras
Mini burger
Alitas de pollo
Brocheta de salmón y verduras
Brochetas de solomillo
Brochetas de verduras a la parrilla
Presa ibérica

Precio: 18,00 € IVA no incluido por persona

Esta opción es para la terraza.

Se presenta con distintos panes y salsas (mostaza, ketchup, mojo picón).

Estación de Guisos

Elige uno de cada una de las cuatro categorías o indícanos cuál te gustaría ofrecer.

Guisos de arroz: caldoso de marisco, caldoso de cola de toro o fideua de marisco.

Guisos de carne: caldereta de ternera, venao en salsa, carne con tomate.

Guisos de pescado: marmitako de atún, albóndigas de choco y guiso de pescados.

Potajes: berzas, lentejas y cocido.

Precio: 11,00 € IVA no incluido por persona

Jamón y cortador de jamón

Jamón Ibérico de Bellota (7.5 – 8 kg) con su cortador: 600,00 € / ud. IVA no incluido



Cortador de jamón

Precio: 130,00€ IVA no incluido por persona.

Suplemento jamón ibérico cortado

Precio: 5€ IVA no incluido por persona

Estación de botellines helados

Barreño de Cruzcampo: 2€ IVA no incluido por unidad

Barreño Especial Cervezas: con Cruzcampo Gran reserva, Heineken, Guinness y Coronita. 3,80 € IVA no incluido por unidad

Sorbetes al gusto

Precio: 3,00 € IVA no incluido por persona

Cocktail´s Bar (mojito,caipiriña,daiquiri)

Precio: 4,60 € IVA no incluido por comensal + 130€ IVA no incluido por servicio de coctelero en directo.

Venenciador o escanciador

Precio: 250,00 € IVA no incluido
(50 litros de Manzanilla o fino)

Recenas

Montaditos: lomo, pringá, tortilla de patatas y pluma.

Precio: 1,50 € IVA no incluido por unidad.

Mini hamburguesitas con cheedar líquido

Precio: 2,00 € IVA no incluido por unidad.



-CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DE MENÚS DE GRUPOS-

Reservas

Se considera reserva en firme cuando se comunica todos los datos de la misma por escrito. Además se deberá hacer un depósito de 10 € por comensal.

Las reservas deben ser confirmadas **7 días antes** de la fecha del evento, concretando el número de comensales definitivos, la hora de llegada y el menú elegido. El número de comensales y el precio del menú elegido se tomarán como base para las posibles cancelaciones.

- Si se reserva para X personas, se abonará el total de ese número si no se ha avisado con anterioridad.

-En caso de producirse un retraso de 45 minutos sobre hora prevista, se deberá abonar suplemento de **450.00 €** en concepto de gastos de personal y bebidas.

Forma de pago

Depósito de 10 € por comensal a la confirmación del servicio, esta cantidad no será reembolsable en ningún caso si existiera anulación del servicio.

El importe restante de la celebración, se abonará al menos 48 horas antes del servicio.

Todas las cantidades deben ser abonadas en efectivo, talón bancario nominativo conformado, transferencia bancaria o tarjeta.

Facturación

El número de comensales confirmados será el mínimo por el que se facturará.

En caso que el número de asistentes supere al de confirmados, se informará al responsable del grupo de los asistentes reales, lo que habilitará para facturar por este último número.

La aceptación de nuestros servicios implicará la aceptación de estas normas.

EVENTOS

E-mail: eventos@malaspinarestaurante.com

Telf.: 670 407 940