



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

PROPUESTA COCKTAIL 1

COMIDA

Jamón ibérico "Beher" con picos y regañás
Conos de sabor con donostiarra
Cucharitas de quebrada con tartar se salmón y mango
Ceviche de corvina
Piruletas de queso de cabra y confitura de tomate
Timbal de arroz meloso de gambas y crujiente de cecina
Croquetas de jamón
Saquitos de brie rellenos de gambas
Yaquitoris de pollo marinado en soja y jengibre
Mini burgers con queso y bacon

BEBIDA

Ribera del Duero Roble
Blanco de Rueda
Cerveza
Agua Mineral

Cocktail PVP/PERSONA: 25,90€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona/Copa: 5,50€
IVA incluido (opcional)

OBSERVACIONES: El número de comensales, a efectos de facturación, se facilitará con 24 horas de antelación al evento. En el supuesto de inasistencia de tres comensales o más al momento del evento de los confirmados previamente, se cobrará el 50% del PVP/Persona IVA incluido de la presente propuesta por cada persona inasistente a partir del tercero. Asimismo le recordamos la necesidad de comunicarnos la existencia de algún tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria. Podemos confeccionar su menú a medida, y también disponemos de menú infantil, ¡Consúltenos!

No apto para celíacos



Medalla de Plata
Ciudad de Valladolid 1986



Premio Mejores
Empresarios Jóvenes 2011



Premio Nacional
"Empresa Hostelera" FEHR 2013

PROPUESTA COCKTAIL 2

COMIDA

Crujientes de queso crema y ahumados
Canapés de cabracho y huevo
Canutillos rellenos de donostiarra
Croquetas de jamón
Tortilla de patata
Tartar de atún rojo con mahonesa cítrica
Crema de arroz con *coulis* de mango

BEBIDA

Ribera del Duero Roble
Blanco de Rueda
Cerveza
Agua Mineral

Cocktail PVP/PERSONA: 16,90€ IVA incluido

Copa (no Premium) en el Club "Cientocincuenta" PVP/Persona/Copa: 5,50€
IVA incluido (opcional)

OBSERVACIONES: El número de comensales, a efectos de facturación, se facilitará con 24 horas de antelación al evento. En el supuesto de inasistencia de tres comensales o más al momento del evento de los confirmados previamente, se cobrará el 50% del PVP/Persona IVA incluido de la presente propuesta por cada persona inasistente a partir del tercero. Asimismo le recordamos la necesidad de comunicarnos la existencia de algún tipo de alergia y/o intolerancia alimentaria. Podemos confeccionar su menú a medida, y también disponemos de menú infantil, ¡Consúltenos!

No apto para celíacos