MENÚ TABERNA

PARA COMPARTIR

Pate de perdiz con velo de PX y tártara de estragón
Ensaladilla con gamba blanca y aceite de arbequina
Pisto de la huerta con huevo frito de corral
Bastones de berenjenas de la huerta fritos con miel de caña
Flamenquín de cabezal ibérico con pimientos y patatas fritas
Carrillada de ibérico con cremoso de patata y migas crujientes

POR PERSONA

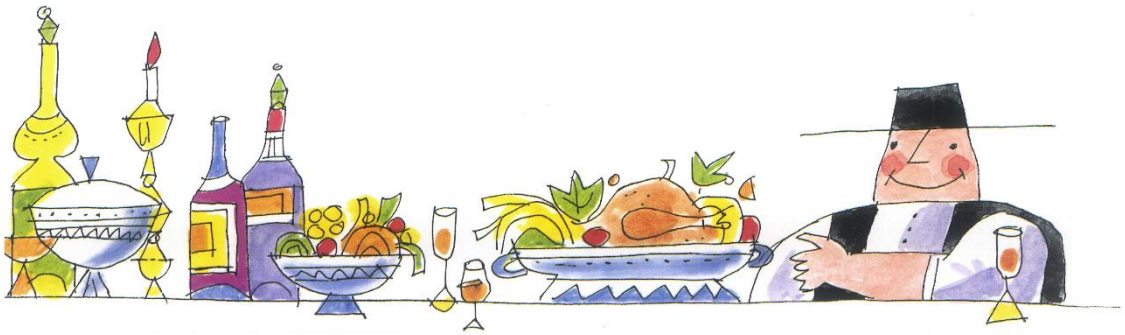
Helado de naranja al aceite de arbequina

BODEGA

Fino *Pérez Barquero*, Blanco Bodegas Campos, Tinto Bodegas Campos, cerveza, refrescos, café o infusión.

Precio por persona: 55€ IVA INCLUIDO

Precio por copa (no premium): 6€ IVA INCLUIDO



CONDICIONES DEL SERVICIO

Estimados Señores,

A continuación, detallamos las condiciones de este menú que incluye:

· Camareros/as uniformados
· Sala privada y acondicionada para el evento

Se facturará por el total de cubiertos contratados y confirmados 4 días antes de la celebración, en el cual se cerrará el número definitivo.

La duración del servicio en sala privada es de 4H desde la hora a la que se contrate la reserva. Una vez finalizado el servicio de menú, todas las consumiciones extras servidas, serán abonadas.

En nuestras instalaciones y durante el servicio están activadas cámaras de videovigilancia con acceso del personal estrictamente autorizado, cuyo cartel informativo cumple el requisito de información previa. Estas imágenes podrán ser utilizadas con el fin que la ley establezca. Igualmente, podrán ser accesibles, previa solicitud por los cauces legales, por los cuerpos y fuerzas de seguridad del Estado, así como por los órganos judiciales.