



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El menú lo confeccionará el cliente según opciones ofertadas, para grupos de: 15 a 50 personas.
- La confirmación DEL MENÚ se realizara una semana antes del evento
- En la confirmación se entregara a cuenta el 50% del presupuesto total y el resto a la terminación del evento.
- Si hubiera algún cargo extra se realizara a la terminación del evento.
- Las Cantidades Serán Abonadas en efectivo, tarjeta
- En el menú esta incluido:
Entrantes, primero, segundo, postre, pan y bebida
(Agua, refresco, cerveza barril, copa vino tinto de la casa, copa vino blanco de la casa, tinto verano)
Otras opciones del menú
Surtido De Ibéricos De Bellota Y Queso En Aceite De Oliva.....3 € por persona
Sorbete entre primero y segundo....1.5 € por persona
Mini pastelitos para el final.... 2.5 € por persona
Pan con tumaca y jamón de bellota.... 2.5 € por persona
Otro tipos de Arroces consultar
- La firma del contrato se realizara en el acto de la confirmación
- La confección del menú y confirmación del mismo se deberá realizar 7 días antes del evento.
- Se confeccionara el menú cerrado con:
Cuatro aperitivos
Un primero
Un segundo (elegir una carne o un pescado)
Un postre
La bebida se confirmara en el mismo acto del evento
- Para cualquier duda póngase en contacto al
Teléfono 959430192
Info@bodegonatalaya.com

FIRMA EMPRESA

FIRMA CLIENTE

PARA PICAR

BODEGÓN ATALAYA
SECTOR A Nº 20 EDF. BLANCA PALOMA S/N CP. 21760, MATALASCAÑAS
TELF. 959430192
reserva@bodegonatalaya.com



ELEGIR 4 DE ELLOS

- Pastel de Cabracho y Salsa Golf
- Ladrillitos de Tortilla Gaditana y Mayonesa de Pimientos Asados
- Tosta de Sardinas Confitadas a la Piña De Doñana y Berenjena Asada
- Piruleta de Pollo con Nueces
- Carpacho de Gambas de Huelva y Crujiente de Parmesano
- Mini Soufflé de Bacalao y Mermelada de Pimientos Rojos
- Cigarrillos de Morcilla de Burgos
- Bolitas de Pollo con Queso Bacón Asado y Salsa Barbacoa
- Croquetas de Huevo con Chorizo y Mayonesa de Jamón Serrano
- Crujiente de Langostinos con Crema Agria
- Cucharilla de Escalibada con Mousse de Anchoas del Cantábrico
- Mousse de Guacamole con Chocolate Negro
- Bocadito de Solomillo al Whisky y Crujiente de Ajos
- Buñuelos de Bacalao y Harina de Aceitunas Negras
- Cuerpo de Alcachofas Rellenas con Puré de Ibéricos
- Bizcocho Especiado con Cebolla Caramelizada y Queso de Cabra

1º Plato A ELEGIR UNO DE ELLOS

- Salmorejo Cordobés con sus Virutitas
- Crema de Espárragos con Raviolis de langostinos al Ajillo
- Ensalada Gourmet con Vinagreta de Granada, Jamón de Pato y Daditos de Queso Viejo
- Cuerpo de Champiñón Relleno con Foie Trufado, Carpacho de Manzana Asada
- Paella Valenciana
- Arroz Negro Glaseado con Ali-Oli
- Fidegua Gandiense

2º Plato A ELEGIR UNO DE ELLOS

- Tournedó De Solomillo De Cerdo de Jabugo Braseado al Aroma de Romero Patatas Lionesas, Calabaza Tefal y Salsa Boletus
 - Carrillera Ibérica al Pedro Ximenez Crujiente de Jamón y Castaña Asada
 - Dados de rabo de Toro a la Cordobesa y Crujientes de Arroz
 - Magret de Pato Confitado con Mango y Harina de Pistachos
- O
- Darne de Rape Con Salmon Ajo Blanco y Salmorejo
 - Popietas de Corvina y Langostinos de Sanlúcar Glaseado con Mayonesa de Ajo Tostado
 - Dado de Atún Rojo Asado con Zamburiñas y Ensalada Crujiente
 - Lomo de Lubina Salvaje, Crema de Jamón Ibérico Tartar de Tomatitos con Melón y Nieve de Aceitunas

POSTRE

- Bombones de Leche Frita con Crujientes de Canela
- Flan de Huevo con Chocolate a la Menta
- Mousse de Naranja con Virutitas de Chocolate Negro
- Terrina de Chocolate Blanco y Negro con Crema de Melocotón
- Brownie de Chocolate con Sopa de Chocolate Blanco

PVP. 35€ IVA incluido