



RESTAURANTE LOS CABALLOS

COMUNIÓN - BAUTIZO - EVENTOS

<p>MENÚ MARENGO</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Gambas cocidas Aceitunas aloreñas Anchoas Boquerones en vinagre Croquetas caseras Taquitos de merluza al limón</p> <p>PLATO ÚNICO Cabezal ibérico al horno con patatas parisinas y salsa pimienta verde.</p> <p>POSTRE Tarta de mantequilla</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>	<p>MENÚ MARISCAL</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Gambas cocidas Aceitunas aloreñas Almendritas fritas Mejillones al vapor</p> <p>PRIMER PLATO Paella de la huerta</p> <p>SEGUNGO PLATO Rosada con puré y verduras confitadas</p> <p>POSTRE Tarta de caramelo</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>
<p>MENÚ ACTEON</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Langostinos cocidos Aceitunas aloreñas, Patatas chips Berenjenas con miel de caña Taquitos de merluza al limón</p> <p>PRIMER PLATO Caldito de puerro</p> <p>SEGUNDO PLATO Cabezal ibérico al horno, verduras y salsa crema de champiñones.</p> <p>POSTRE Tarta de chocolate</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>	<p>MENÚ DATILERO</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Aceitunas aloreñas Patatas chips Almendritas fritas</p> <p>PRIMER PLATO Coctel en aguacate</p> <p>SEGUNGO PLATO Solomillo a la brasa con patata asada y salsa de boletus</p> <p>POSTRE Tarta de mantequilla</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>

<p>MENÚ FURIA</p> <p>PICOTEO (para compartir) Cascada de langostinos cocidos Lomo en manteca troceado Jamón ibérico, Queso curado, Salchichón ibérico, Chorizo ibérico Croquetas caseras Taquitos de merluza al limón</p> <p>SORBETE Sorbete de limón</p> <p>PLATO ÚNICO Cabezal ibérico al horno con patatas fritas y salsa riojana.</p> <p>POSTRE Tarta de fresa con helado de vainilla</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>	<p>MENÚ AURA</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Langostinos cocidos Patatas chips</p> <p>PRIMER PLATO Merluza con verduras salteadas y crema de pimientos del piquillo.</p> <p>SEGUNDO PLATO Solomillo de cerdo con patatas a lo pobre, y salsa pimienta negra.</p> <p>POSTRE Tarta semi-frio de caramelo con helado de vainilla</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>
<p>MENÚ KANTAKA</p> <p>ENTRANTE (individual) Surtido de embutidos (Jamón, queso, salchichón y chorizo)</p> <p>PICOTEO (para compartir) Patatas chips Aceitunas aloreñas Almendritas fritas</p> <p>CÓCTEL Cóctel de langostinos</p> <p>PRIMER PLATO Solomillo de cerdo, patatas a lo pobre y salsa pimienta negra.</p> <p>POSTRE Tarta san marcos</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>	<p>MENÚ LAZLOS</p> <p>ENTRANTE (individual) Timbal con queso, foie, manzana caramelizada.</p> <p>PICOTEO (para compartir) Almendritas fritas Patatas chips</p> <p>PRIMER PLATO Merluza a la romana con pimientos</p> <p>SEGUNDO PLATO Cabezal ibérico al horno con crema de patata y salsa española.</p> <p>POSTRE Tarta san marcos con helado de vainilla</p> <p>BEBIDAS Cerveza, refrescos, agua mineral, tinto crianza, cava ...</p>

MENÚ EMPERATRIZ

ENTRANTE

(individual)
Surtido de embutidos
(Jamón, queso, salchichón y chorizo)

PICOTEO

(para compartir)
Patatas chips
Almendritas fritas

PRIMER PLATO

Piña tropical con langostinos

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico con patatas a lo pobre
y salsa chimichurri.

POSTRE

Tarta de turrón

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ TINTERO

PICOTEO

(para compartir)
Cogollos con anchoas
Patatas chips
Cascada de langostinos

PRIMER PLATO

Paella mixta

SEGUNDO PLATO

Bacalao a la antigua

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ PAMPERO

CÓCTEL

Cóctel de aguacates

PICOTEO

(para compartir)
Aceitunas aloreñas
Patatas chips

PRIMER PLATO

Merluza en salsa verde

SEGUNDO PLATO

Presa ibérica con patatas a lo pobre
y salsa chimichurri

POSTRE

Tarta semi-frio de caramelo

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ INFANTIL I

ENTRANTE

Patatas Chips

PLATO ÚNICO

Croquetas jamón, nuggets de pollo
y patatas fritas

POSTRE

Tarta elegida

MENÚ INFANTIL II

ENTRANTE

Patatas Chip

PLATO ÚNICO

Filete de pollo empanado y patatas fritas

POSTRE

Tarta elegida

BEBIDAS INCLUIDAS AMBOS MENÚS

Refrescos, agua mineral, zumos ...

MENÚ DESEADA

PICOTEO

(para compartir)

Jamón ibérico, Queso curado
Lomo en manteca
Flor de endivias con guacamole
y frutos secos.
Gambas cocidas
Pate de perdiz
Croquetas caseras

PLATO ÚNICO

Presa ibérica, con judías cocidas
y salsa de boletus.

POSTRE

Copa helada con gelatina

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ BALANCÍN

ENTRANTE

(individual)

Surtido de embutidos
(Jamón, queso, salchichón y chorizo)

PICOTEO

(para compartir)

Langostinos cocidos
Aceitunas aloreñas
Patatas chips

PRIMER PLATO

Merluza a la romana con pimientos

SEGUNDO PLATO

Secreto ibérico con patatas a lo pobre
y salsa roquefort.

POSTRE

Milhojas de nata

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ CAMARÓN

PICOTEO

(para compartir)

Jamón ibérico, Queso curado
Lomo en manteca troceado
Gambas cocidas
Mejillones al vapor
Berenjenas con miel
Taquitos de merluza al limón

PLATO ÚNICO

Chivo a la pastoril con patatas fritas.

POSTRE

Tarta de queso con helado de vainilla

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...

MENÚ ESMERALDA

PICOTEO

(para compartir)

Jamón ibérico, Queso curado
Lomo en manteca troceado
Langostinos cocidos
Ajo-bacalao con tostas
Croquetas caseras
Taquitos de bacalao frito
Taquitos de merluza al limón

PLATO ÚNICO

Solomillo de cerdo con verduras,
patatas fritas y salsa boletus.

POSTRE

Copa helada con gelatina

BEBIDAS

Cerveza, refrescos, agua mineral,
tinto crianza, cava ...



Complementos para Comunión - Bautizo - Eventos

- ESPECTÁCULO DE BAILE CON CABALLOS _____
- FOTOMATÓN _____
- LETRAS LUMINOSAS (INICIALES) _____
- SUELTA DE GLOBOS DE HELIO _____
- JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CON CORTADOR _____
- BUFFET DE QUESOS DEL MUNDO _____
- HABITACIONES PARA TUS INVITADOS _____
- PAYASOS, PINTACARAS, GLOBOFLEXIA Y ANIMACIÓN INFANTIL CON 1 PERSONAJE (2 HORAS) _____
- BIZNAGUERO CON 100 BIZNAGAS _____
- BUS PARA TUS INVITADOS (55PAX) _____
- MICROBÚS PARA TUS INVITADOS (24PAX) _____
- RINCÓN DE VINOS (DIFERENTES D.O) _____
- BAR DE MOJITOS DE SABORES A AELEGIR _____
- BARRA DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS _____
- BARRA LIBRE POR BOTELLAS 1ª MARCAS _____
- DJ BARRA LIBRE _____
- TORO MECÁNICO _____
- EQUIPO DE PROYECCIÓN _____
- 1 CASTILLO HINCHABLE _____
- 2 CASTILLO HINCHABLES CON MONITOR _____
- CARRO DE PERRITOS CALIENTES _____
- CARRO MIXTO (MONTADITOS Y HAMBURGUESITAS) _____
- CARRO DE KEBAB _____
- MESA DE CHUCHES PERSONALIZADA _____
- CARRO DE PALOMITAS Y ALGODÓN DE AZÚCAR _____
- BUFFET DE DONUTS _____



Complementos para Comunión - Bautizo - Eventos

CARRITO DE HELADOS (CON 4 SABORES A ELEGIR) _____

BUFFET DE BUÑUELOS _____

CHURROS Y CHOCOLATE _____

CAFÉS E INFUSIONES _____



RESTAURANTE LOS CABALLOS

Información de interés

Personal externo a Restaurante Los Caballos:

En caso de contratar algún servicio externo será obligatorio notificarlo previamente y la empresa tendrá la obligación de presentar la correspondiente documentación de alta antes de realizar sus trabajos en Restaurante Los Caballos. Gasto adicional por servicio contratado externo.

Productos alimenticios externos:

No está permitido incluir en el interior de la finca productos alimenticios externos sin previa autorización y acreditación de la documentación necesaria que acredite trazabilidad y registro alimentario obligatorio.

Uso de cañones de confeti para el evento:

Prohibido su uso en exteriores como principal objetivo el respeto al medio ambiente, dada la imposibilidad de recogerlo al 100%, al ser esparcido por toda la finca por el aire contamina visualmente los exteriores de la finca, en caso de uso en interiores tendrá un gasto adicional de limpieza.

Reserva del evento:

Para la reserva del evento será necesario realizar un abono para las bodas y para comuniones, bautizo u otro tipo de evento, que será descontado del total del evento. Este importe no será devuelto bajo ninguna circunstancia, ni podrá ser empleado para otro evento que no sea el reflejado en el contrato.

En caso de tener que modificar la fecha de vuestro evento por cualquier imprevisto justificado de fuerza mayor que impida que se celebre en buena armonía, se dejará el importe entregado como fianza para bloquear otra fecha que estiméis oportuna, siempre estando sujetos a la disponibilidad de espacio que os podamos ofrecer.

Tarifas de espacios:

Para menos de 150 invitados en Salón Plaza Toros suplemento adicional.

Confirmación definitiva de invitados:

10 días antes del evento será necesario presentar el listado y distribución de invitados. Una vez entregado pueden surgir algunas modificaciones imprevistas de última hora hasta 3 días antes del evento sin gastos adicionales.

A 3 días del evento se pueden agregar invitados, pero no restar de la cuenta final.

Confirmación definitiva del menú:

10 días antes del evento será necesario confirmar el menú del evento. Una vez confirmado si surgen algunas modificaciones a última hora puede haber gastos adicionales.