

MENÚ ANDALUZ

Copa de Bienvenida

APERITIVOS

Taquitos de **CHICHARRONES** de Chiclana y **PAPAS** aliñás

BEBIDAS

MESA DEGUSTACION DE VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ:

Fino, Oloroso, Manzanilla, Moscatel

Blanco: Tierra Blanca (Seco y Semi) Bod. Páez Morilla

Rioja: Tierras de Murillo Bod. San Esteban

Cerveza, Refrescos y Agua mineral

Mesa

ENTRANTES

JAMÓN de bellota cortado a cuchillo "Castro y González"

QUESO viejo

LANGOSTINOS de Sanlúcar cocidos

SASHIMI de atún rojo

TARTANTELO de atún rojo en escabeche de naranja

Taquitos de **CAZÓN** en adobo

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR ENTRE UNO DE CARNE Ó UNO DE PESCADO IGUAL PARA TODOS, CON ANTERIORIDAD AL EVENTO, por ejemplo da a elegir entre bacalao ó carrillada)

Rollito de **LUBINA** de estero con fondo de crema de bogavante y salsa ali oli ó **MILHOJA** de salmón a la crema de ahumados ó **ARROZ** negro con chocos

SECRETO ibérico a la plancha con setas ó pierna de **CORDERO** lechal en salsa de ajo y vinagre de Jerez

POSTRE

Tarta de **ZANAHORIA** con frosting de queso ó Mascarpone con **FRAMBUESA** y cookies de chocolate ó Tarta de **CELEBRACIÓN**

Café Nespresso y Cava

Precio por persona 52.50€ iva incluido

Mínimo 20 comensales Duración aproximada de tres horas de servicio

- La duración del servicio del Menú Andaluz es de tres horas aproximadamente, tras el brindis dispondrán de media hora para estancia en el salón, pasado el tiempo de cortesía para continuar les ofrecemos servicio de copas durante 1 hora de estancia, con servicio de camarero 22€ hora, música ambiental y copas a 5€ la copa de combinado normal (Beefeater, Barceló, White Label ...) ó licor sin alcohol, refrescos, cerveza ó vino a 2,5€ la copa.
- La duración del servicio del Menú Salones es de dos horas aproximadamente, tras el brindis dispondrán de media hora para estancia en el salón, pasado el tiempo de cortesía para continuar les ofrecemos servicio de copas durante 1 hora de estancia, con servicio de camarero 22€ hora, música ambiental y copas a 5€ la copa de combinado normal (Beefeater, Barceló, White Label ...) ó licor sin alcohol, refrescos, cerveza ó vino a 2,5€ la copa.
- La selección del menú se comunicará al menos 1 semana antes del evento, todos los comensales deberán tomar los mismos entrantes elegidos, las opciones del “plato principal” se quedará confirmada con una semana de antelación a elegir entre una opción de carne ó una de pescado igual para todos, por ejemplo dar a elegir entre Bacalao ó Carrillada.
- Si hay algún comensal con alguna intolerancia alimentaria o es vegetariano se le hará un menú personalizado.
- Suplemento servicio de Tarta u otro alimento de otro establecimiento, 2€ por persona
- Ampliación Copa de Bienvenida 2€ por persona iva incluido, duración aproximada 30 minutos
- Ampliación de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 5€ por persona iva incluido
- La confirmación del número de comensales se hará con un mínimo de antelación de dos días, el fallo en el número de personas superior a 2 comensales ,avisado con antelación, llevará un incremento en la factura del 50% del coste de un menú.
- El uso del patio para celebración de aperitivo, cóctel o barra libre, tendrá un canon, y para actuación musical será necesaria información detallada de la misma con antelación.
- Se establecerá un tiempo de cortesía para la hora de entrada, que se informará al organizador del evento, si se excede tendrá un suplemento.
- Las consumiciones en barra no están incluidas en éste menú.
- No está permitida la entrada de alimentos sin autorización de Bellebrum S.L., si es solicitada será necesario mostrar factura que justifique la elaboración y registro sanitario.



Bebidas de la Casa Incluidas

BLANCO

Tierra Blanca seco
Tierra Blanca semidulce
Bod. Paez Morilla

TINTO

D.O.Rioja: Tierras de Murillo
Uva Tempranillo
Bod. San Esteban

ROSADO


Lambrusco dell'Emilia
Rosato frizzante
Bod. Fiorello

VINOS GENEROSOS

Bod. González Byass (**Fino** Tío Pepe, Oloroso Alfonso, Solera 1847 dulce)
Bod. Sanatorio (**Moscatel** Gloria)
Bod. José Estévez (**Manzanilla** La Guita)
Bod. Willams & Humbert (**Cream** Canasta)

ESPUMOSOS

D.O.Cava: Rigol
Caves Rigol-Freixenet
Cervezas Mahou, refrescos y agua mineral



OPCIÓN 1

Ampliación de 1 € por persona

BLANCO

D.O.Rueda: Fray Germán
100% Verdejo
Bod. Fray Germán-Grupo Freixenet

Ó

D.O. Extremadura: Dulce Eva
100% Eva de los Santos

TINTO

D.O. Rioja: Beronia crianza
Tempranillo 88% - Garnacha 10% - Mazuelo 2%
Bod. Beronia-Grupo González Byass

Ó

D.O. Ribera del Duero: Celeste roble
Uva Tempranillo
Bod. Torres

OPCIÓN 2

Ampliación de 2.50 € por persona

BLANCO

D.O.Rueda: Pazo das Bruxas
100% Albariño
Bod. Torres

TINTO

D.O. Rioja: Hacienda de Valvares crianza
100% Tempranillo
Bod. Altanza

Ó

D.O.Rioja: Beronia reserva
Tempranillo 95% - Graciano 4% - Mazuelo 1%
Bod. Beronia-Grupo González Byass

Ó

D.O. Ribera del Duero: Raíz de Guzmán roble
100% Tempranillo
Bod. Raíz de Guzmán