

Estimado cliente:

*Nos complace ofrecerles una propuesta de menú para el grupo de personas de referencia, pudiendo confirmar su reserva por E-mail a **reservas@grupomercadodelareina.com**, detallando día, mes, hora, número de comensales y menú elegido para su reserva.*

*Para formalizar su reserva será necesario realizar **un pago a cuenta en concepto de señal del 20% del importe del evento**. El pago del depósito se podrá realizar bien en efectivo/tarjeta en el mismo local, bien mediante transferencia al nº de cuenta **ES71 0049 4699 62 2316026440**, cuyo titular es Fun Chicote S.L.*

*La **confirmación definitiva** del número de comensales deberá hacerse al menos con **24 horas de antelación** al evento, facturándose el día del evento el número de personas confirmadas. La duración estimada del servicio de coctel es de 1 hora y media a dos horas.*

Estamos a su disposición para elaborar un menú personalizado o modificar alguno de los propuestos en función de las necesidades del cliente. Será un placer atenderles y adaptarle uno a su conveniencia.

*Para cualquier aclaración, no dude en contactar con nuestro Departamento de Reservas en el Teléfono **91 532 67 37**, que estará a su entera disposición de 10h a 20h.*

Le saluda atentamente,

Departamento de Reservas
Gran Vía 12-28013
Tlfno 915326737
www.museo-chicote.com

MENU DEL COCTEL ‘VALOR Y AL TORO’

Cóctel bienvenida: Vermut Izaguirre

“Banderillas cañi”

Cucurucho de patatas fritas

Maki de pan de cristal con jamón Ibérico y tomate

Salmorejo cordobés con virutas de jamón de Guijuelo y huevo duro

Pulga de calamares con alioli

Mejillón con alga fresca del Atlántico

Tortilla de patata con yema de huevo trufada

Cono crujiente de ensaladilla rusa

Carpaccio de presa Ibérica y tomate confitado

Croqueta de jamón hecha en casa

Brocheta de queso Majorero con calabacín y mojo verde

Pisto con huevo frito de codorniz y patatas paja

Talo con chistorra de Arbizu

Mini torrijas caramelizadas

Tejas de almendra y naranja

SERVICIO DE BEBIDAS DEL COCTEL

Bebidas no alcohólicas: Coca-Cocola, Coca-Cola Light, Schweppes naranja y limón, zumo de tomate y agua mineral ‘Solán de Cabras’.

Cerveza: Mahou Clásica, Clara con Limón y Sin Alcohol

La selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- *Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral*
- *Vino Blanco: **D.O. Rueda:** La Seca, 100% verdejo*

PRESUPUESTO DEL COCTEL 35€ POR PERSONA (IVA no incluido)

MENU DEL COCTEL 'PATA NEGRA'

Cóctel bienvenida: Vermut Izaguirre

"Banderillas cañi"

Cucurucho de patatas fritas

Maki de pan de cristal con jamón Ibérico y tomate

Gazpacho andaluz con gamba blanca de Huelva

Pulga de calamares con alioli

Mejillón con alga fresca del Atlántico

Cremoso de Idiazábal sobre sobao pasiego y anchoa del cantábrico

Pulpo a la gallega con pimentón de la vera

Croqueta de jamón hecha en casa

Tortilla de patata con yema de huevo trufada

Morcilla de Burgos con huevo frito de codorniz

Cono crujiente de ensaladilla rusa

Carpaccio de presa Ibérica y tomate confitado

Brocheta de queso Majorero con calabacín y mojo verde

Mini ravioli de rabo de toro

Talo con chistorra de Arbizu

Mini torrijas caramelizadas

Crema catalana con caramelo quemado

Tejas de almendra

SERVICIO DE BEBIDAS DEL COCTEL

Bebidas no alcohólicas: Coca-Cocola, Coca-Cola Light, Schweppes naranja y limón, zumo de tomate y agua mineral Solán de Cabras.

Cerveza: Mahou Clásica, Clara con Limón y Sin Alcohol.

La selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- *Vinos Tintos: **D.O. Rioja:** Monólogo Crianza,
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral*
- *Vino Blanco: **D.O. Rueda:** La Seca, 100% verdejo*

PRESUPUESTO DEL COCTEL 40€ POR PERSONA (IVA no incluido)