

# MERCADO DE LA REINA

*Estimado cliente:*

*El compromiso con la calidad de nuestros productos y la excelencia en el servicio ha sido a lo largo de más de 8 años nuestra tónica de trabajo.*

*Nos complace ofrecerles nuestras propuestas de menú para grupos y para cócteles, pudiendo confirmar su reserva por E-mail ([mercado@grupomercadodelareina.com](mailto:mercado@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 50% del importe del evento. El pago del depósito se podrá realizar bien en efectivo/tarjeta en el mismo restaurante, bien mediante transferencia al nº de cuenta: **0049 2663 35 2114248877**, cuyo titular es **Rice & Drinks 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.*

*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 (Sr Rubén Gómez) en el Teléfono 915213198, que estará a su entera disposición.*

*Le saluda atentamente,*

**Mercado de la Reina**  
Departamento de Reservas  
Gran Vía 12-28013  
Teléfono 915213198  
[www.grupomercadodelareina.com](http://www.grupomercadodelareina.com)

# MERCADO DE LA REINA

## MENU DE TAPAS- MIN 2 pax

### Para compartir:

- *Paletilla de ibérico de bellota, Guijuelo reserva especial Isaro con picos andaluces*
- *Queso Majorero D.O (Fuerteventura) a la plancha con cebolla caramelizada.*
- *Berenjenas fritas con Miel de caña*
- *“Bienmesabe” cazón en adobo como en Cádiz*

### Tapas (una por persona)

- *Queso de cabra con hongos y cebolla confitada*
- *Croqueta casera de jamón ibérico*
- *Brocheta de pulpo a la vinagreta*
- *Pincho de Jamón ibérico, espárrago triguero y queso brie*

### Postres, a elegir:

- *Crema de limón con fresas naturales.*
- *Flan de huevo con nata*
- *Crema catalana con azúcar quemada*

**Incluye servicio de bebidas:** refrescos, cerveza, vino (tinto y blanco) y sangría.

**Precio por persona: 32 € (IVA no incluido)**