

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), 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 que se informará al haber cerrado el evento.

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

MERCADO DE LA REINA

MENU DE TAPAS- MIN 2 pax

Tapas (una por persona)

- *Croqueta casera de jamón ibérico*
- *Chupito de salmorejo andaluz*
- *Pan de cristal con tomate y jamón ibérico*
- *Pincho de Tartar de salmón*

Para compartir:

- *Ensaladilla rusa con picos de jerez*
- *Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado*
- *Pimientos de padrón*
- *Berenjenas fritas con Miel de caña*

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: 35 € (IVA incluido)