



Eventos especiales

Special events

MENÚ 1

A compartir

Puerros asados sobre hummus de zanahoria
Mousse de foie, confitura de manzana y tostas de pan de arándanos

Ensalada ilustrada

Croquetas variadas artesanales (4 por persona)

Carrilleras de cerdo guisadas al tempranillo

Goxua

Precio 36,00 € IVA incluido

MENÚ 2

A compartir

Ensalada ilustrada

Croquetas variadas artesanales (4 por persona)

Alcachofas fritas sobre salsa de foie y jamón de bodega

Rabas de Calamares de Tricio

Bacalao a la riojana

Torrija de pan de pueblo

Precio 40,00 € IVA incluido

MENÚ 3

A compartir

Alcachofas fritas sobre salsa de foie y jamón de bodega

Surtido de ibéricos

Rabas de Calamares de Tricio

Carpaccio de buey con pesto de piquillos, parmesano y rúcula

½ Corvina con guarnición de patatas panadera

½ Solomillo de ternera con su guarnición

Tarta cremosa de queso

Precio 49,00 € IVA incluido

Pan, agua y vino tinto de año D.O. Ca Rioja Gomez de Segura (1 botella para cada 4 personas).

MENÚ INFANTIL (Hasta 10 años)

Fritos variados. (Tiras de pollo, croquetas de jamón y alitas crujientes)

Chuletillas de corderito lechal con patatas fritas

o

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

(Elegir al contratar para todos los niños igual)

Helado

Bebidas: refrescos y agua

Precio: 25,00 € IVA incluido

SUPLEMENTOS Y CONDICIONES

Menús válidos a partir de 12 personas.

Suplemento vino Crianza 2,50 € por persona.

Suplemento vino Reserva 5,00 € por persona.

Suplemento 2 vinos (tinto y blanco) 2,50 € por persona.

Suplemento café o infusión 1,50 € por persona.

Envío de comensales definitivos con 10 días de antelación.

Todos los comensales el mismo menú: mismos entrantes, mismo segundo y mismo postre, salvo necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas). Estas dietas han de ser notificadas con 10 días de antelación.

Es necesario concretar hora del servicio en el momento de la reserva para gestionar disponibilidad.

Comidas de 13:30 a 14:30 horas y cenas 20:00 a 21:30 horas.

Para confirmar es necesario el pago del 35% en el momento de la reserva, resto, antes del servicio.

Las cancelaciones realizadas con un mínimo de 10 días de antelación no conllevan gastos.

Entre 9 y 7 días de antelación, se penalizará con un 35% del servicio.

Cancelaciones entre 6 y 3 días de antelación se penalizará con un 50% del servicio.

Para cancelaciones inferiores a las 48 horas previas al servicio, se facturará el 100%.

MENU 1

Partekatzeko

Porru erreak azenario-hummusarekin
Foie mousse-a, sagar konfitura eta arandano-ogi txigortuekin
Entsalada ilustratua

Artisau-kroketak (4 pertsona bakoitzeko)

Txerri-masailak tempranillo ardoarekin

Goxua

Prezioa 36,00 €, BEZa barne

MENÚ 2

Partekatzeko

Entsalada ilustratua
Artisau-kroketak (4 pertsona bakoitzeko)
Orburu frijituak foie saltsa eta Iberiar urdaiazpikoarekin
Calamares de Tricio txipiroi-tira alioli zitrikoarekin

Errioxar erara prestatutako bakailaoa

Herriko ogizko torrija

Prezioa 40,00 €, BEZa barne

MENÚ 3

Partekatzeko

Orburu frijituak foie saltsa eta Iberiar urdaiazpikoarekin
Iberiko sorta
Calamares de Tricio txipiroi-tira alioli zitrikoarekin
Idi-carpaccioa piper Pikillo piperrekin, parmesanoa eta errukula

½ Korbina-anoa erdia okin-pataten hornigaiarekin

½ Txahal-azpizunaren anoa erdia, goarnizioarekin

Gazta-tarta krematsua

Prezioa 49,00 €, BEZa barne

Ogia, ura eta urteko ardo beltza D.O. Ca Rioja Gomez de Segura (botila bat 4 pertsonako).

HAURRENTZAKO (10 urte arte)

Askotariko frijituak. (Oilasko-zerrendak, urdaiazpiko-kroketak eta hegaltxo kurruskariak)

Esneko arkumearen txuletak patata frijituekin

o

Txahal-hanburgesa patata frijituekin

(Haur guztiak kontratatzerakoan berdin aukeratu)

Izozkia

Edariak: freskagarriak eta ura

Prezioa 25,00 €, BEZa barne

GEHIGARRIAK ETA BALDINTZAK

12 pertsonatik gorako menuak.

Ardo onduaren gehigarria: 2,50 € pertsonako.

Erreserbako ardoaren gehigarria: 5,00 € pertsonako.

2 ardoko gehigarria (beltza eta zuria) 2,50 € pertsonako.

Kafe- edo infusio-gehigarria: 1,50 € pertsonako.

Behin betiko mahaikideak 10 egun lehenago bidaltzea.

Mahaikide guztiak menu bera: hasierako plater bera, bigarren postre bera eta postre bera, dieta-behar espezifikokoak (zeliakoak, diabetikoak, hipertentsiboak eta alergikoak) izan ezik. Dieta horiek 10 egun lehenago jakinarazi behar dira.

Erreserba egiteko unean zerbitzuaren ordua zehaztu behar da, erabilgarritasuna kudeatzeko.

Bazkariak 13:30etik 14:30era eta afariak 20:00etatik 21:30era.

Baiezatzeko %35 ordaindu behar da erreserba egiten den unean, gainerakoa, zerbitzuaren aurretik.

Gutxienez 10 egun lehenago ezeztatzeak ez dakar gasturik.

9 eta 7 egun arteko aurrerapenez, zerbitzuaren %35eko zigorrarekin zigortuko da.

6 eta 3 egun lehenago ezeztatzen bada, zerbitzuaren % 50eko zigorra ezarriko da.

Zerbitzua eman aurreko 48 orduetan baino denbora laburragoan ezeztatzen bada, % 100 fakturatuko da.