



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ 1**

CROQUETAS DE JAMÓN CON MAHONESA DE TRUFA  
GAMBAS AL ESTILO THAI CON PICOS Y PIPARRAS  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE  
FISH AND CHIPS DE BACALAO CON SALSA TÁRTARA  
ENSALADA DE BURRATA CON PESTO ROSSO Y CALABACÍN ASADO

\*\*\*\*\*

MERLUZA SOBRE PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA  
O  
SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA CON SAMFAINA  
O  
TARTAR DE SALMÓN Y ATÚN CON MAHONESA DE MISO Y CÍTRICOS

\*\*\*\*\*

POSTRE: LEMON PIE DE MANDARINA CON ESCAMAS DE LIMA

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO:  
VINO TINTO:  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

49,50 €/PAX



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

## **MENÚ 2**

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE  
CROQUETAS DE CEPS CON MAHONESA DE JAMÓN

\*\*\*\*\*

ENSALDA DE MINI CALABACÍN, QUESO FRESCO, ESCAMAS DE FOIE Y MANZANA CONFITADA  
O  
RAVIOLIS DE SETAS CON SALSA DE BERENJENA ASADA Y FOIE

\*\*\*\*\*

LUBINA AL HORNO SOBRE UN FONDO DE PATATA, TOMATITOS Y CON SOFRITO DE AJOS Y  
GUINDILLA

O

MELOSO DE COSTILLA DE TERNERA SOBRE PARMENTIER, CALABACÍN Y AVELLANA

O

TARTAR DE VACA VIEJA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA

\*\*\*\*\*

POSTRE: TATIN DE MANZANA CONFITADA EN CÍTRICOS Y HELADO DE AVELLANA

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: RABELS DE BATEA – DO TERRA ALTA  
VINO TINTO: ORUBE CRIANZA – DO RIOJA  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

60,00 €/PAX



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ 3**

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE  
CROQUETAS DE JAMÓN CON MAHONESA DE TRUFA  
BUÑUELOS DE BACALAO  
GILDAS DE ANCHOAS Y PIPARRAS  
QUESO PAYOYO CON PAN DE VINO TINTO  
TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y CÍTRICOS  
PULPO EN TEMPURA SOBRE PARMENTIER Y CALDO JAPONÉS  
BURRATA CON PESTO ROSSO Y CALABACÍN ASADO

\*\*\*\*\*

TATAKI DE ATÚN CON CREMOSO DE AGUACATE Y HUEVOS DE TRUCHA  
O  
LUBINA AL HORNO CON SETAS, VERDURAS Y FONDO DE PATATA  
O  
SOLOMILLO DE TERNERA CON CEBOLLITAS GLASEADAS Y SALSA OPORTO  
O  
TARTAR DE VACA VIEJA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y TRUFA

\*\*\*\*\*

POSTRE: NUESTRA TARTA DE QUESO CON SALSA TOFFEE

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: RABELS DE BATEA – DO TERRA ALTA  
VINO TINTO: LUZ MILLAR – DO RIBERA DEL DUERO  
CERVEZA  
REFRESCOS  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

68,00 €/PAX



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

## CONDICIONES Y EXTRAS

---

*Todos los precios incluyen el 10% IVA, a no ser que se indique lo contrario.  
Los horarios indicados pueden verse afectados ciertos festivos y días concretos.*

### CONDICIONES DE RESERVA Y DE PAGO

- **Bloqueo de un máximo de 10 días** para confirmación de reserva y **abono de la paga y señal**
- El **nº de personas deberá ser confirmado 24h antes** del evento, si son menos se cobrará la totalidad de personas reservadas. Si este número superara al confirmado se cobrará el número total de comensales.
- **Confirmación del menú y listado de alergias e intolerancias** 10 días antes del evento
- **Cancelaciones:**
  - 15 días antes del evento sin coste
  - Entre 15 días y el día del evento anulación total de la reserva no se devolverá la paga y señal
  - No shows 100% gastos
- **Pagos vía transferencia:**
  - IBAN: ES65 00492962182414172951
  - Concepto: dd/mm + nombre de la reserva

### HORARIOS

- **Temporadas:**
  - invierno: noviembre – abril
  - verano: mayo – octubre
- **Restaurante:** de 13h00 a 01h00 en invierno y 01h00 en verano
- **Almuerzos:**
  - Cocina: de 13h a 15h30 entre semana y 16h fines de semana.
  - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta las 17h, para alargar bajo consulta
- **Cenas:**
  - Cocina: de 20h30 a 22h30 entre semana y 23h fines de semana
  - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta la 01h00
- **Tardes:**
  - Es posible venir a tomar vinos, refrescos, cafés/tés, cocktails y picar olivas y patatas chips.
  - Afterwork con menú y opción barra libre bajo consulta de martes a viernes de 17h a 20h.



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

#### **GRUPOS Y EVENTOS – CAPACIDAD, EXCLUSIVIDAD Y ALQUILER DE LOS ESPACIOS**

- **La Sala Principal:**
  - **En caso de disponer de exclusividad:**
    - Mínimo: 40pax o facturar lo equivalente para disponer de la exclusiva
    - Máximo: 65 pax en banquete / 80pax en cocktail
    - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 400€
    - Música: música ambiente del rte.
    - Audiovisuales: pantalla + proyector por 165€
  
  - **En caso de no disponer de exclusividad, puede disponerse de la mitad de la sala principal tipo semi-privado y en montaje banquete:**
    - **Mitad Derecha:**
      - 36pax en mesa imperial
      - 28pax en dos mesas: 16pax + 12pax
      - 38pax en tres mesas: 14pax + 2 x 12pax
      - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
      - Música: música ambiente del restaurante
      - Audiovisuales: no
  
    - **Mitad Izquierda:**
      - 20pax en mesa imperial
      - 26pax en dos mesas: 14pax + 12pax
      - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
      - Música: música ambiente del restaurante
      - Audiovisuales: no
  
- **Sala privada La Biblioteca:**
  - Mínimo: 14pax o facturar lo equivalente
  - Máximo: 24pax en banquete / 30pax en cocktail
  - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
  - Montaje: mesa imperial o cocktail
  - Terraza propia
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: proyector + pantalla por 60€



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

- **Sala privada Las Flores:**
  - Mínimo: 5pax o facturar lo equivalente
  - Máximo: 10pax
  - Paga y señal: según temporada
  - Montaje: banquete en mesa redonda
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: no
  
- **Zona cocktail de la terraza:**
  - Mínimo: 20pax o facturar lo equivalente
  - Máximo: 40pax
  - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
  - Montaje: tipo cocktail - dispone de sofás y mesas bajas, sillas y mesas altas.
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: no
  
- **La Jacaranda del Dos Torres:**
  - Mínimo: 25pax o facturar lo equivalente
  - Máximo: 50pax
  - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
  - Montaje: tipo cocktail
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: no
  
- **Restaurante completo en exclusiva:**
  - **Temporada verano (mayo-octubre):**
    - Mínimo: 120pax o facturar lo equivalente
    - Alquiler: 1500€
    - Paga y señal (se descontará del importe total): 1200€
    - Montaje: tipo cocktail en toda la terraza, discoteca en el interior (Jacaranda del Dos Torres y/o Sala Principal)
  
  - **Temporada invierno (noviembre-abril):**
    - Mínimo: 80pax o facturar lo equivalente
    - Alquiler: 1200€
    - Paga y señal (se descontará del importe total): 900€
    - Montaje: tipo cocktail en las diferentes plantas del restaurante. Normalmente, tiene lugar entre la Jacaranda del Dos Torres y la Sala Principal. Creamos estaciones de bebida / comida con tal de generar circulación. La discoteca se monta en la Jacaranda del Dos Torres. Posibilidad de alquilar carpas para disponer de la terraza (bajo consulta).



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

#### MODIFICACIONES Y SUPLEMENTOS DE MENÚ

- **Minutas:** 2€/minuta
- **Suplemento copa de cava:** a la carta
- **Suplemento descorche vino/cava del cliente:** 2€/pax
- **Suplemento pica-pica en zona cocktail de la terraza:** 10€/pax – aplica sólo en caso de disponer de un menú banquete tipo pica-pica a compartir y segundos, y querer realizar dicho pica-pica tipo cocktail en la zona cocktail de la terraza. No aplica a las copas de bienvenida.
- **Pastel:**
  - Disponemos de 6 tipos: Massini / Sacher / Brownie / Queso / Selva Negra / Tiramisú
  - Si sustituye al postre del menú y el pastel es del restaurante: sin coste adicional, es decir, incl. en el precio del menú escogido
  - En caso de que el pastel sea del cliente y quiera mantener los postres del menú: es posible por un suplemento de 2€ por corte y servicio del pastel
  - En caso de querer mantener los postres del menú y añadir uno de nuestros pasteles: el suplemento por el pastel será de 3,60€/pax
  - No disponemos de velas

#### COPA DE BIENVENIDA

Duración 30 minutos.

- **Copa de bienvenida sin aperitivo:** 4,20€  
Incluye: Vino, cava, cerveza o refresco
- **Copa de bienvenida con aperitivo:** 5,00€  
Incluye: vino, cava, cerveza o refresco / chips de yuca + piruletas de queso parmesano
- **Copa de bienvenida con aperitivo PREMIUM:** 10,90€  
Incluye: vino, cava, cerveza o refresco / chips de yuca + piruletas de queso parmesano + croquetas de queso + patatas bravas

#### COPAS Y BARRA LIBRE DE LICORES

Las copas para grupos serán tipo combinado, no cocktail.

Las copas pueden contratarse sueltas o tipo barra libre.

Existen dos tarifas según la marca del licor: estándar vs premium.

- **Barra libre:** se tiene que contratar por el total de asistentes
  - **Estándar:** 16€/pax la primera hora. Hora adicional: 7€/pax
  - **Premium:** 20€/pax la primera hora. Hora adicional: 10€/pax
- **Copas sueltas:** se puede cerrar un número máximo de copas, con o sin tickets. También pueden ir pidiendo y se anota en la misma cuenta o bien cada comensal pide y paga lo suyo.



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

- **Estándar:** 8.50€/copa
- **Premium:** 12€/copa

#### **BARRAS DE COMIDA Y BEBIDA**

(Se precisa la exclusividad del restaurante)

- Sushi: 600€
- Cocktails: 500€
- Gin Tonics Premium: 750€
- Jamón Ibérico: 750€
- Ostras: 650€
- Arroces: 500€

#### **AUDIOVISUALES**

- **Atril:** bajo consulta
- **2 micros de mano:** 60€ pack de 2 micros, sólo posible en el interior y si se dispone de exclusividad
- **La Biblioteca:** proyector y pantalla por 60€
- **La Sala:** 165€ (1 pantalla + 1 proyector + audio) | sólo si se dispone de exclusividad
- **Terraza:** 165€ (1 pantalla + 1 proyector) | sólo si se dispone de exclusividad del restaurante

#### **MÚSICA**

- **Música ambiente** en todo el restaurante, incluida la terraza
- **DJ:**
  - PVP: 750 € + 10% IVA durante todo el evento. Incluye música ambiente y música de baile según preferencias del cliente + luces de ambiente discoteca + micros.
  - Sala Principal: DJ en la misma sala si es en exclusiva
  - Cierres de todo el restaurante en exclusiva: DJ en la sala principal o planta baja (Jacaranda del Dos Torres)
- **Músicos de Jazz o acústico:**
  - PVP: bajo consulta
  - Sala Principal: músicos en la misma sala si es en exclusiva
  - Cierres de todo el restaurante en exclusiva:
    - Músicos en la sala principal o planta baja (Jacaranda del Dos Torres)
    - Músicos en la terraza hasta máximo las 22h30