



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ COCKTAIL Nº1

JAMÓN DE BELLOTA Y PAN DE COCA

CROQUETAS DE CEPES

YOGURT DE FOIE GRAS CON BRIOCHE CAMELIZADO

PATATAS FRITAS CON CHISTORRA Y HUEVOS DE CODORNIZ

ENSALADA DE VERDES, CALABACÍN ASADO, ESCAMAS DE FOIE Y QUESO

TARTAR DE TERNERA CON AROMA DE TRUFA

GYOZAS DE PATO CON CALDO DASHI DE SHITAKE Y BONITO

BIKINI DE JAMÓN DE BELLOTA, MOZZARELLA Y TRUFA

TACOS DE SALMÓN CON SALSA BOIS BOUDRAN

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA DULCE

SURTIDO DE REPOSTERÍA

VINO BLANCO:

VINO TINTO:

AGUA MINERAL NATURAL

CAFÉ

49,70€/PAX (IVA incluido)



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ COCKTAIL Nº2

CROQUETAS DE JAMÓN CON MAHONESA DE TRUFA

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE

SOPA DE TOMATE CON ESPUMA DE BURRATA Y CRUJIENTE DE BRIOCHE

TARTELETA DE TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y FRUTOS SECOS CON QUESO FRESCO

BROCHETA DE FOIE CON GELLEÉ DE MANDARINA

GYOZA DE RABO DE TORO CON CALDO DASHI DE SETAS Y BONITO

MINI CANELÓN DE PULARDA CON SALSA FOIE Y MANZANA CARAMELIZADA

CEVICHE DE CORVINA CON AGUACATE Y MANGO

PESCADITO FRITO CON MAHONESA DE LIMA

ARROZ MELOSO DE CEPES Y GAMBA

TARTAR DE ATÚN ROJO Y SALMÓN CON MAHONESA DE WASABI

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

SURTIDO DE REPOSTERÍA

VINO BLANCO: CELESTE " VERDEJO" – DO RUEDA

VINO TINTO: 22 PIES – DO RIOJA

AGUA MINERAL NATURAL

CAFÉ

60,00€/PAX (IVA incluido)



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ COCKTAIL Nº3

CROQUETAS DE JAMÓN CON MAHONESA DE TRUFA

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE

ENSALADA DE BURRATA SOBRE CALABACÍN ASADO CON ALIÑO TRUFADO Y CHAMPIÑONES

YOGURT DE FOIE GRAS CON BRIOCHE CARAMELIZADO

PATATAS FRITAS CON CHISTORRA Y HUEVOS DE CODORNIZ

CREMA DE PUERRO ASADA CON BRONCHETA DE GAMBA

PESCADITO FRITO CON MAHONESA DE LIMA

CEVICHE DE CORVINA CON AGUACATE Y MANGO

GYOZA DE ABO DE TORO CON CALDO DASHI DE SETAS Y BONITO

TATAKY DE ATÚN ROJO CON SALSA THAI Y CRUJIENTE DE ALGAS

SECRETO IBERICO DE BELLOTA A LA TAGLIATTA CON RÚCULA Y PARMESANO

ARROZ MELOSO DEL "SENYORET"

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA DULCE

SURTIDO DE REPOSTERÍA

VINO BLANCO: SEPO - DO ALELLA

VINO TINTO: CELESTE ROBLE CRIANZA - DO RIOJA

AGUA MINERAL NATURAL

CAFÉ

68,00€/PAX (IVA incluido)



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 12h30 a 01h00
- **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 20h 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 – DJ no es posible.
 - Audiovisuales: proyector + pantalla por 65€



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:** 8.5€/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