



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 48h 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 por escrito vía e-mail** 10 días antes del evento.
- **Listado de alergias e intolerancias vía e-mail** 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: ES10 00810312250001543962
  - Concepto: dd/mm + nombre de la reserva

La aceptación del presupuesto implica la aceptación de las Condiciones de reserva y pago arriba mencionadas.

### HORARIOS

- **Almuerzos:**
  - Cocina: de 13:00h a 15:30h entre semana y hasta las 16:00h fines de semana.
  - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta las 17:00h, para alargar bajo consulta
- **Cenas:**
  - Cocina: de 20:00h a 22:30h entre semana y hasta las 23:00h fines de semana
  - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta la 00:00h
- **Tardes:**
  - Es posible venir a tomar vinos, refrescos, cafés/tés, combinados y aperitivos fríos.
  - Afterwork con menú y opción barra libre bajo consulta de martes a viernes de 17:00h a 20:00h.



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 / 100pax en cocktail
    - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 400€
    - Música: música ambiente del restaurante
    - 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:**
      - 34pax 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
  - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
  - Montaje: mesa imperial
  - Terraza propia
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: proyector + pantalla por 65€



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

- **Sala privada Las Flores:**
  - Mínimo: 6pax o facturar lo equivalente (350€)
  - 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
  - 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



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

#### **MODIFICACIONES Y SUPLEMENTOS DE MENÚ**

- **Minutas:** 3,00€/minuta
- **Suplemento copa de cava:** a la carta
- **Suplemento descorche vino/cava del cliente:** 3,50€/pax
- **Pastel:**
  - Disponemos de 4 tipos: Massini / Sacher / Brownie / Queso
  - Si se sustituye el postre del menú por un pastel proporcionado por el restaurante: sin coste adicional
  - En caso de que el pastel sea del cliente y quiera mantener los postres del menú: es posible por un suplemento de 3,00€ 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 5,00€/pax
  - No disponemos de velas

#### **COPA DE BIENVENIDA**

Duración 30 minutos.

- **Copa de bienvenida con aperitivo:** 7,00€  
Incluye: vino, cava, cerveza o refresco / chips de verduras + piruletas de queso parmesano

#### **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:** 18,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 10,00€/pax
  - **Premium:** 26,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 15,00€/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.
  - **Estándar:** 9,50€/copa
  - **Premium:** 13,00€/copa



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

#### AUDIOVISUALES

- **Atril:** bajo consulta
- **1 micros de mano:** 60€ pack de 1 micros, sólo posible en el interior y si se dispone de exclusividad
- **La Biblioteca:** proyector y pantalla por 65€
- **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: 850 € 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)



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ 1**

CROQUETAS DE JAMÓN CON MAYONESA DE TRUFA  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE  
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSAS DE YOGUR Y LIMA  
RAVIOLI DE CEPES CON BUTIFARRRA NEGRA Y COMPOTA DE MANZANA  
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA

\*\*\*\*\*

MERLUZA SOBRE PIMIENTOS DEL PIQUILLO ASADOS Y REFRITO DE AJOS Y GUINDILLA  
O  
TATAKI DE LOMO BAJO DE TERNERA CON PARMENTIER DE CELERY Y CHIPS DE VERDURAS  
O  
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, MANGO Y MAYONESA DE WASABI

\*\*\*\*\*

POSTRE: MOUSE DE COCO, PIÑA Y MANGO

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: VIÑA SOL D.O PENEDES  
VINO TINTO: MAS RABELL D.O. CATALUNYA  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

53,00 €/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 TRUFA

\*\*\*\*\*

ENSALADA DE VAINAS Y CALABACÍN CON TOMATE SECO, PARMESANO Y VINAGRETA  
DE PISTACHO

O

HUEVO POCHE CON SETAS SALTEADAS, PARMENTIER Y ACEITE DE TRUFA

\*\*\*\*\*

CORVINA CON ARROZ NEGRO DE CALAMAR Y SALSA DE AZARAN

O

MELOSO DE TERNERA CON GNOCCHI AL AJO TIERNO Y SALSA OPORTO

O

CANELÓN DE PULARDA CON CIRUELAS Y SALSA DE SETAS

\*\*\*\*\*

POSTRE: MILHOJAS DE ESPUMA DE CREMA CATALANA Y FRUTOS DEL BOSQUE

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: VERDEO – DO RUEDA

VINO TINTO: 22 PIES – DO RIOJA

AGUA MINERAL NATURAL

CAFÉ

62,50 €/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 MAYONESA DE TRUFA  
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA  
LATA DE ALBÓNDIGAS DE RABO DE BUEY CON GNOCCHI  
LANGOSTINOS CRUJIENTES CON SALSA DE YOGUR Y LIMA  
TARTAR DE SALMÓN, AGUACATE Y MANGO  
PULPO CON PARMENTIER Y QUESO DE TETILLA FUNDIDO  
BURRATA CON TOMATITOS SEMI ASADOS Y PESTO

\*\*\*\*\*

LUBINA AL HORNO CON PATATAS PANADERAS, PIQUILLOS Y SALSA ORIO  
O  
SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATÉN DE PATATA, CHALOTAS CONFITADAS Y JUGO DE CARNE  
O  
STEAK TARTAR DE VACA VIEJA CON HELADO DE MOSTAZA

\*\*\*\*\*

POSTRE: NUESTRA TARTA DE QUESO

\*\*\*\*\*

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

72,00 €/PAX





Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

---

### **MENÚ COCKTAIL Nº1**

JAMÓN DE BELLOTA Y PAN DE COCA

CROQUETAS DE CEPES

PINCHO DE RICOTTA CON SARDINA AHUMADA Y PIÑA AL RON

BOMBA DEL DOS TORRES CON ALIOLI Y SALSA PICANTE

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y GENGIBRE

STEAK TARTAR A LA MOSTAZA ANTIGUA

TATAKY DE ENTRAÑA CON GNOCCHI Y CHIMI-CHURRI

BIKINI DE JAMÓN DE BELLOTA, MOZZARELLA Y TRUFA

CHUPA CHUP DE POLLO CON PARMENTIER Y SALSA TERIYAKI

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA DULCE

\*\*\*\*\*

SURTIDO DE REPOSTERÍA

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: VIÑA SOL D.O. PENEDES  
VINO TINTO: MAS RABELL D.O. CATALUNYA  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

**52,50€/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  
PINCHO DE SALMÓN AHUMADO, GUACAMOLE Y PICO DE GALLO  
BROCHETA DE CAPRESE CON ANCHOA, PIPARRA Y PESTO  
BOMBA DEL DOS TORRES CON ALIOLI Y SALSAS PICANTES  
GYOZAS DE VERDURAS CON SALSAS DE SOJA Y GENGIBRE  
QUESO BRIE REBOZADO CON MERMELADA DE FRESA  
CEVICHE DE LUBINA CON MANGO Y AGUACATE  
RAVIOLI DE CEPES CON PERA Y SALSAS TRUFADAS  
BAO DE PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SALSAS HOISIN  
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

\*\*\*\*\*

SURTIDO DE REPOSTERÍA

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: VERDEO " VERDEJO" – DO RUEDA  
VINO TINTO: 22 PIES – DO RIOJA  
AGUA MINERAL NATURAL  
CAFÉ

**62,00€/PAX (IVA incluido)**



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ COCKTAIL Nº3**

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE

CROQUETAS DE CEPES

BROCHETA DE CAPRESE CON ANCHOA, PIPARRA Y PESTO

STEAK TARTAR A LA MOSTAZA ANTIGUA

BOMBA DEL DOS TORRES CON ALIOLI Y SALSA PICANTE

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y GENGIBRE

CALAMARES EN TEMPURA CON MAYONESA DE KIMCHIE

ZAMBURIÑA CON SETAS Y JAMÓN IBÉRICO AL AROMA DE LIMA

SASHIMI DE SALMÓN AHUMADO SOBRE FOCACCIA DE CARBÓN

TATAKY DE ENTRAÑA CON GNOCCHI Y CHIMI-CHURRI

BAO DE PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA HOISIN

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA DULCE

\*\*\*\*\*

SURTIDO DE REPOSTERÍA

\*\*\*\*\*

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

**72,00€/PAX (IVA incluido)**