



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 en 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: 40 pax en banquete / 120pax 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:**
      - 32pax en mesa imperial
      - 28pax en dos mesas: 16pax + 12pax + 12 Pax
      - 38pax en tres mesas: 14pax + 2 x 12pax
      - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 250€
      - Música: música ambiente del restaurante
      - Audiovisuales: no
  
    - **Mitad Izquierda:**
      - 20pax en mesa imperial
      - 26pax en dos mesas: 16pax + 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 (450€)
  - 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 , sillas y mesas altas.
  - Música: música ambiente del restaurante
  - Audiovisuales: no
- **La Jacaranda del Dos Torres:**
  - Mínimo: 20pax 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

#### **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



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### COPA DE BIENVENIDA

Duración 30 minutos.

- **Copa de bienvenida con aperitivo:** 7,20€  
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:** 20,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 12,00€/pax
  - **Premium:** 28,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 17,00€/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:** 10,00€/copa
  - **Premium:** 15,00€/copa

### 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: 875 € 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 )



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ 1**

CROQUETAS DE CEPS CON MAYONESA DE TRUFA  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE  
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA  
TARTAR DE BONITO CON AGUACATE, MANGO Y MAYONESA DE WASSABI  
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA

\*\*\*\*\*

NUESTRA MERLUZA CON SALSAS VERDE Y ALMEJAS  
O  
TATAKI DE LOMO BAJO DE TERNERA CON PARMENTIER DE CELERY Y CHIPS DE VERDURAS

\*\*\*\*\*

POSTRE: CREMA CATALANA CASERA CON CARQUIÑOLIS

\*\*\*\*\*

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

55,00 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

## **MENÚ 2**

CROQUETAS DE CEPS CON MAYONESA DE TRUFA  
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE  
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA  
TARTAR DE BONITO CON AGUACATE, MANGO Y MAYONESA DE WASSABI  
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA  
RAVIOLIS DE CEPS CON MORCILLA Y COMPOTA DE MANZANA

\*\*\*\*\*

LUBINA A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS Y SU JUGO EMULSIONADO  
O  
PATO DE "L'EMPORDÀ" CON ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA OPORTO

\*\*\*\*\*

POSTRE: TARTA DE QUESO AL ESTILO TRADICIONAL

\*\*\*\*\*

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

62 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ 3**

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE  
CROQUETAS DE CEPS CON MAYONESA DE TRUFA  
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA  
BRIE REBOZADO CON MERMELADA DE FRAMBUESA  
TARTAR DE BONITO CON AGUACATE, MANGO Y MAYONESA DE WASSABI  
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA

\*\*\*\*\*

CORVINA CON ARROZ NEGRO DE CALAMAR Y SALSA DE AZAFRAN  
O  
MELOSO DE TERNERA CON PARMENTIER Y MANZANA CONFITADA

\*\*\*\*\*

POSTRE: MOUSSE DE FRUTA DE LA PASIÓN CON MANGO Y FRESAS

\*\*\*\*\*

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

68 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

#### **MENÚ 4**

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE  
CROQUETAS DE PULPO Y ALCACHOFA  
ZAMBURIÑA CON SETAS Y JAMÓN IBÉRICO AL AROMA DE LIMA  
RAVIOLI CRUJIENTE DE CORDERO AL ROMERO

\*\*\*\*\*

CARPACCIO DE BACALAO AHUMADO CON ENCURTIDOS, BROTES, ACEITUNA  
KALAMATA Y MAYONESA DE ANCHOAS  
O  
CANELÓN XXL DE CARRILLERA E IDIAZABAL CON COMPOTA DE MANZANA Y SALSA TRUFADA

\*\*\*\*\*

NUESTRO FRICANDÓ DE RAPE CON SETAS  
O  
SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATEN DE PATATA, CHALOTAS Y SALA DE BURDEOS

\*\*\*\*\*

POSTRE: TORRIJA DE BRIOCHE CON CREMA Y HELADO DE VAINILLA

\*\*\*\*\*

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

75 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

---

### **MENÚ COCKTAIL Nº1**

JAMÓN DE BELLOTA Y PAN DE COCA

CROQUETAS DE CEPES

GRATEN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON AROMA DE TRUFA

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACTE Y MANGO

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y GENGIBRE

MINI CANELÓN DE PULARDA CON SALSA DE SETAS

PIQUILLO RELLENO DE CANGREJO CON KRISPY DE CELLOBA

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

**55€/PAX (IVA incluido)**



Menús: mínimo 10 personas  
Petición con 72 horas de antelación

### **MENÚ COCKTAIL Nº2**

CROQUETAS DE CEPES

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE

GRATEN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON AROMA DE TRUFA

BROCHETA DE CAPRESE CON ANCHOA, PIPARRA Y PESTO

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y GENGIBRE

QUESO BRIE REBOZADO CON MERMELADA DE FRAMBUESA

MINI CANELÓN DE PULARDA CON SALSA DE SETAS

CEVICHE DE LUBINA CON MANGO Y AGUACATE

BIKINI DE JAMÓN DE BELLOTA, MOZZARELLA Y TRUFA

ARROZ MELOSO DE CEPES Y TRUFA

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON CEBOLLA CAMELIZADA

\*\*\*\*\*

SURTIDO DE REPOSTERÍA

\*\*\*\*\*

VINO BLANCO: VERDEO " VERDEJO" - DO RUEDA

VINO TINTO: 22 PIES - DO RIOJA

AGUA MINERAL NATURAL

CAFÉ

**65,00€/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

GRATEN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON AROMA DE TRUFA

GYOZAS DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA Y GENGIBRE

ZAMBURIÑA CON SETAS Y JAMÓN IBÉRICO AL AROMA DE LIMA

BAO DE CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA HOISIN

ARROZ MELOSO DE CEPES Y TRUFA

BIKINI DE JAMÓN DE BELLOTA, MOZZARELLA Y TRUFA

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

**75,00€/PAX (IVA incluido)**