



CARPETA DE BANQUETES CA N'EDUARDO 2022

CONSULTE NUESTRA OFERTA DE BEBIDAS AL FINAL DE LOS MENUS

**ELABORAMOS MENÚS PERSONALIZADOS CON OTROS PLATOS DE
NUESTRA CARTA. POR FAVOR, SOLICITE PRESUPUESTO.**

MENÚ 1.
MENÚS DE TAPAS

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
CARPACCIO DE MERLUZA CON AJO TOMATE
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN
TEMPURA DE VEGETALES, SALSA CHILE DULCE
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS
CALDERETA DE MEJILLONES CON TOSTAS DE PAN
PICA PICA DE PULPO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT
SOUFFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

38 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 2.
MENÚS DE PAELLAS

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

PAELLA CIEGA DE MARISCOS
PAELLA DE VERDURAS
PAELLA CIEGA MIXTA
PAELLA MELOSA DE BACALAO Y SETAS
ARROZ A LA MARINERA CIEGO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMÓN CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

38 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 3

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

SUPREMA DE SALMON CON PIMIENTOS ASADOS, PUERRO FRITO Y SALSA DE MOSTAZA

O

CARRILLERAS DE CERDO IBERICO, PATATA TRUFADA, VERDUARS Y JUGO DE VINO TINTO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT
SOUFFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

38 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 4.

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN

CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

FILETE DE RODABALLO CON RISOTTO DE TOMATES SECOS, ESPARRAGOS Y BEURRE BLANC

O

ENTRECOTE DE TERNERA, ESPINACAS A LA CREMA Y PIMIENTO ASADO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA

GATO MALLORQUÍN CON HELADO DE ALMENDRA

CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS

CUARTO EMBATUMAT

SOUFLEE DE LIMÓN CON HELADO DE VAINILLA

CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE

CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA

(con y sin gas)

CAFÉ

42 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 5.

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

PARRILLADA DE 3 PESCADOS DEL DÍA
CON GUARNICION DE VERDURAS A LA BRASA Y SALSAS VARIADAS

O

SOLOMILLO DE TERNERA, PATATAS AL AJO, RUCOLA Y PARMESANO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

55 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENÚ 6.

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA DE ATUN
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

PARRILLADA DE 2 PESCADOS DEL DÍA, BOGAVANTE Y GAMBAS
CON GUARNICION DE VERDURAS A LA BRASA Y SALSAS VARIADAS

O

SOLOMILLO DE TERNERA, PATATAS AL AJO, RUCOLA Y PARMESANO

POSTRES

(A ELEGIR PREVIAMENTE SÓLO UNA OPCIÓN PARA TODO EL GRUPO ENTRE LAS PROPUESTAS EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

TARTA SACHER CON SORBETE DE NARANJA
GATO MALLORQUIN CON HELADO DE ALMENDRA
CHESSECAKE DE FRESAS Y FRAMBUESAS
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

60 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

**OPCIONES DE VINO
SERVIMOS 2 BOTELLAS POR CADA 3 COMENSALES**

OPCION A

RAIMAT CLAMOR
VIÑA PACETA

10 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION B

JOSÉ L. FERRER BLANC DE BLANCS (MALLORCA)
JOSE LUIS FERRER CRIANZA (MALLORCA)

12 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION C

LOLO ALBARIÑO
VIÑA POMAL (RIOJA)

14 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION D

LEGARIS VERDEJO (RUEDA) 100% VERDEJO
LEGARIS CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)

16 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION E

20 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION F

SANGRÍA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

13 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION G

SANGRÍA DE CAVA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

15 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDO

COPA DE VINO
CERVEZA
REFRESCO
COPA DE CAVA

2.50 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

CUALQUIER CONSUMICIÓN EXTRA SE FACTURARÁ APARTE



POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES PARA GRUPOS

En el momento de la confirmación de la reserva, deberá abonarse por adelantado el 20% del importe total en concepto de "Confirmación de Reserva", implicando la aceptación de las condiciones que se detallan a continuación.

La confirmación de la reserva supone que, a partir de ese momento, el restaurante podría tener que rechazar otras solicitudes para la misma fecha por cuestiones de espacio. Por ello, la cancelación posterior del grupo lleva asociados unos costes de cancelación: -

Desde el momento de la confirmación hasta 1 mes antes del evento: 0% del importe total del evento.

Entre un mes y 1 semana previa al evento: 20% del importe total del evento, es decir, no se devuelve el importe abonado en concepto de "Confirmación de Reserva".

Entre 1 semana y 48 horas de antelación: 50% del importe total del evento.

Entre 48 horas y 24 horas de antelación: 75% del importe total del evento.

En caso de cancelar con menos de 24 horas de antelación o "no show", se cobrará el 100% del importe total del evento.

POLÍTICA DE MENÚ Y NÚMERO DE COMENSALES

Tanto el menú como el número de comensales deberán confirmarse con al menos 4 días de antelación a la fecha de la reserva. Rogamos nos informen de cualquier cambio en el número de comensales con al menos 48 hrs. de antelación. En caso contrario, se cargarán la totalidad de los menús confirmados en la reserva inicial.

Rogamos a la hora de confirmar, nos avisen si hay algún comensal vegetariano o alérgico.

También existe la posibilidad de elaborar un menú y paquete de bebidas conforme con su presupuesto.

Elaboramos menús para vegetarianos por encargo.



POLÍTICA DE PRECIOS

Los precios de los menús corresponden estrictamente a lo presupuestado en el menú. La sustitución de platos o bebidas por cualquier razón (preferencias, intolerancias, alergias, etc.) podrá conllevar un sobrecoste que vendrá determinado por la complejidad en la gestión del menú. El IVA está incluido.

POLÍTICA DE UBICACIÓN

El Restaurante intentará, en la medida de lo posible, satisfacer las peticiones de nuestros clientes en cuanto a la ubicación del grupo. Sin embargo, debido a la propia operativa del Restaurante, no nos es posible garantizar una ubicación concreta.

POLÍTICA DE EXCLUSIVIDAD

También es posible reservar el local en exclusividad total. Por favor, consulten precios según temporada.

Por cuestiones operativas, rogamos la máxima puntualidad en la hora de llegada de los grupos.