

ca.n'EDUARDO ^{7 anys}
restaurant 971 72 11 82

CARPETA DE BANQUETES CA N'EDUARDO 2023

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.
MENÚ DE TAPAS

PAN, ALIOLI Y ACEITUNAS

UN PLATO PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

PAN PAYES CON JAMON IBERICO, QUESO CURADO Y TOMATE
CARPACCIO DE BACALAO, ACEITE DE KIKOS, SAKURA MIX Y ESCAROLA
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATUN
TEMPURA DE VEGETALES, SALSA CHILE DULCE
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS
FRITO MARINERO
MEJILLONES CON VINO BLANCO Y NATA

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
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

40 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
ENSALADA DE PERA, QUESO AZUL, BACON Y NUECES CARAMELIZADOS
FRITO MARINERO
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 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
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

40 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
ENSALADA DE PERA, QUESO AZUL, BACON Y NUECES CARAMELIZADOS
FRITO MARINERO
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

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

O

CARRILLERAS DE CERDO IBERICO, PURE DE PATATAS, 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
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CREMA CATALANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

40 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
ENSALADA DE PERA, QUESO AZUL, BACON Y NUECES CARAMELIZADOS
FRITO MARINERO
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

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

O

SOLOMILLO DE CERDO ASADO CON AJO, PURE TRUFADA, CRUJIENTE DE 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
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

45 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
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY CON VINAGRETA DE MOSTAZA
FRITO MARINERO
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

SUPREMA DE LUBINA ASADA, PIPERADE, PURE DE RAIZ DE APIO

O

LOMO ALTO DE ANGUS NEGRO, PATATAS AL AJO, SALSA DE PIMIENTO

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
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

56 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
ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO CON AGUACATE Y TOMATE CHERRY CON VINAGRETA DE MOSTAZA
FRITO MARINERO
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

BOGAVANTE Y FRUTOS DEL MAR CON GRATEN DE PARMESANO

O

SOLOMILLO DE ANGUS NEGRO, PATATAS AL AJO, SALSA DE PIMIENTO

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
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

62 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCIONES DE VINO
SERVIMOS 2 BOTELLAS POR CADA 3 COMENSALES Y UNA CAÑA POR PERSONA

OPCION A

RAIMAT CLAMOR
VIÑA PACETA
CAÑA

12 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION B

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

14 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION C

PAZO CILLEIRO
VIÑA POMAL (RIOJA)
CAÑA

17 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION D

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

18 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION E

MAR DE FRADES (RÍAS BAIXAS) ALBARIÑO
LA VICALANDA RESERVA (RIOJA)
CAÑA

22 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION F

SANGRÍA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

14 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION G

SANGRÍA DE CAVA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

16 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

AÑADIR CERVEZA EXTRA A UN PAQUETE DE BEBIDA

3€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDO

COPA DE VINO
CERVEZA
REFRESCO
COPA DE CAVA

3.50 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.