

ca n'EDUARDO

Desde 1943

**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.

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## **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 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**

# can'EDUARDO

Desde 1943

## 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 CAMELIZADOS  
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

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## 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 CAMELIZADOS  
FRITO MARINERO  
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

\*\*\*\*

### PLATO PRINCIPAL

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

○

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

# can'EDUARDO

Desde 1943

## 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 CAMELIZADOS  
FRITO MARINERO  
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

\*\*\*\*

### PLATO PRINCIPAL

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

○

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

# can'EDUARDO

Desde 1943

## 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

○

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

\*\*\*\*

### 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 MALLORQUINES  
(gato, cardenal, cuarto)

### BEBIDAS

AGUA  
(con y sin gas)  
CAFÉ

56 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

# can'EDUARDO

Desde 1943

## 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

○

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

can'EDUARDO

Desde 1943

**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

ca n'EDUARDO  
Desde 1943

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

# can'EDUARDO

Desde 1943

## **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.

# ca n'EDUARDO

Desde 1943

## **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.

