

ca n'EDUARDO
Desde 1943

CARPETA DE BANQUETES
CA N' EDUARDO
2024

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
BRANDADA DE BACALAO CON ESCALIVADA
PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE ATUN
FALAFEL DE GARBANZOS CON SALSA DE YOGURT Y AJO
CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA VERDE
CROQUETAS CASERAS VARIADAS
FRITO MARINERO
MEJILLONES A LA MARINERA

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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
SURTIDO DE POSTRES MALLORQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

42 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 QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE FRUTOS DEL BOSQUE
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
ARROZ MELOSO MARINERA
ARROZ MELOSO DE SETAS

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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

42 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

can'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 QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE FRUTOS DEL BOSQUE
FRITO MARINERO
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

SUPREMA DE MERLUZA A LA FLORENTINA CON PUERRO FRITO Y CHERRYS
CONFITADOS

○

CARRILLERAS DE CERDO IBERICO, PURE DE BONIATO 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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
SURTIDO DE POSTRES MALLORQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

42 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

ca n'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
ENSALDA DE NARANJA Y QUESO FETA
LANGOSTINOS SALTEADOS CON TIRABEQUES Y SALSA THAI
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

FILETE DE RODABALLO CON RISOTTO DE REMOLACHA, ESPARRAGOS Y SALSA DE
CAVA

O

SOLOMILLO DE CERDO ASADO CON SETAS Y SOBRASADA, PATATAS Y GIRGOLA FRITA

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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

48 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

ca n'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 HINOJO MARINO
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE RAPE Y SALSA AMERICANA
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

FILETE DE PARGO CON PATATA PANADERA Y REFrito DE AJO Y PIMENTON DE LA
VERA

o

LOMO ALTO DE ANGUS NEGRO, PATATAS ARRUGADAS Y SUS MOJOS

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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
SURTIDO DE POSTRES MALLRQUINES
(gato, cardenal, cuarto)

BEBIDAS

AGUA
(con y sin gas)
CAFÉ

56 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

ca n'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 BURRATA Y RÚCULA CON PESTO GENOVESE
TARTAR DE SALMÓN CON ENCURTIDOS Y SALSA DE YOGURT
CROQUETAS CASERAS VARIADAS

PLATO PRINCIPAL

CANELÓN DE BOGAVANTE CON CREMA PARMENTIERE Y ESPUMA DE QUESO
IDIAZÁBAL

O

SOLOMILLO DE TERNERA RELLENA CON PATATAS AL AJO Y SALSA DE BOLETUS

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
TARTA VASCA DE QUESO
CUARTO EMBATUMAT
SOUFLEE DE LIMON CON HELADO DE VAINILLA
CARDENAL DE LLOSETA CON PALO
TARTA DE ZANAHORIA CON SALSA DE CHOCOLATE BLANCO
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

14 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION B

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

16 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION C

ALBA MARTIN ALBARIÑO
VIÑA POMAL (RIOJA)
CAÑA

19 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION D

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

20 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION E

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

24 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

ca n'EDUARDO

Desde 1943

OPCION F

SANGRÍA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

15 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

OPCION G

SANGRÍA DE CAVA
2 JARRAS CADA 3 PERSONAS

18 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

AÑADIR CERVEZA EXTRA A UN PAQUETE DE BEBIDA

3.50€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

COPA DE BIENVENIDO

COPA DE VINO
CERVEZA
REFRESCO
COPA DE CAVA

4.50 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.

ca n'EDUARDO
Desde 1943