

Albarama
restaurante



MENÚS DE GRUPO

2016/2017

Con una capacidad máxima de 40 comensales para banquete, en Albarama le ofrecemos una propuesta gastronómica distinta, original y vanguardista, que a su vez es capaz de adaptarse a cualquier tipo de ocasión: incentivos, comidas de empresa, celebraciones familiares o reuniones de amigos que requieran o no la exclusividad de nuestro salón.

Contando con una cuidada selección de materias primas, así como con una esmerada elaboración y un buen servicio, estamos convencidos de que seremos capaces de satisfacerles. Para ello, ponemos a su disposición los siguientes menús confiando en que cubrirán sus expectativas.

Muchas gracias por su interés en nuestro restaurante,

ALBARAMA Restaurante
reservas@albarama.es

MENÚ PARA COMPARTIR
(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Ensaladilla de gambas clásica

Foie Oro hecho en casa con confitura de frutos secos

Croquetas de Boletus con crema de puerros

Chipirones como encebollados con roto de patatas y zanahorias

Salmón con hojaldre de verduras y espuma de queso Idiazábal

Solomillo Ibérico con salsa de setas shiitake

POSTRE

Mini pastelería variada al centro

BODEGA

Vino Tinto GG de Rioja Veja (8meses) - Garnacha y Graciano - DO La Rioja

Vino Blanco Entreflores - Verdejo - DO Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 32€ (IVA incluido)

ENTRANTES PARA COMPARTIR
(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Variado: Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Viejo

Ensalada de Burrata con vinagreta de trufas y tomates secos

Salteado de langostinos con arroz y alioli

Croquetas de boletus con crema de puerros

PLATO INDIVIDUAL
(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

Salmón con coca de verduras, crema de Idiazábal

o

Solomillo Ibérico con foie micuit, salsa de setas shiitake

POSTRE

Coulant de chocolate y helado de dulce de leche

BODEGA

Vino Tinto GG de Rioja Veja (8meses) - Garnacha y Graciano - DO La Rioja

Vino Blanco Entreflores - Verdejo - DO Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 37€ (IVA incluido)

ENTRANTES PARA COMPARTIR
(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Jamón Ibérico de Bellota

Tartar de salmón, salsa tare y cortezas de trigo

Risotto de foie fresco y chantarellas amarillas

Pulpo con verduras al dente y salsa romesco

PLATO INDIVIDUAL
(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

Corvina con tagliatelles negros, mango y pesto

o

Solomillo de buey, pimientos verdes y patatas fritas

POSTRE

Hojaldre de frutos rojos y ganache de chocolate

BODEGA

Vino Tinto GG de Rioja Veja (8meses) - Garnacha y Graciano - DO La Rioja

Vino Blanco Entreflores - Verdejo - DO Rueda

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 42€ (IVA incluido)

ENTRANTES PARA COMPARTIR
(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Jamón Ibérico de Bellota

Anchoas del Cantábrico en tosta de tomate cassé

Foie Oro hecho en casa con confitura de frutos secos

Variado de 4 quesos: Manchego Viejo, de Cabra, al Romero, Idiazábal

PRIMER PLATO INDIVIDUAL
(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

Crema de garbanzos con huevo a baja temperatura y saquito de su prigá

Lasaña de paté de pato con jamón de pato y bechamel de trufa

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL
(A ELEGIR CON ANTELACIÓN)

Atún poco hecho en camisa de aceitunas negras, tomates secos y espárragos

Salmón con coca de verduras y crema de queso idiazábal

Jarrete de Cordero, berenjenas fritas, miel de caña

Solomillo de buey con foie, pimientos verdes y patatas fritas

POSTRE

Coulant de chocolate y helado de dulce de leche

BODEGA

Vino Tinto 912 de Altitud [11 meses] - Tinta fina - DO La Ribera del Duero

Vino Blanco Daimon - Viura y Malvasía [fermentado en barrica] - DO Rioja

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 47€ (IVA incluido)

MENÚ DEGUSTACIÓN

PLATILLOS SERVIDOS DE FORMA INDIVIDUAL

Tartar de salmón, salsa tare, cortezas de trigo

Foie Oro hecho en casa con confitura de frutos secos

Crema de garbanzos con huevo a baja temperatura y saquito de su pringá

Atún en camisa de aceitunas negras

Salmón, coca de verduras, espuma de Idiazábal

Jarrete de Cordero con berenjenas fritas y miel de caña

Solomillo de buey con foie, pimientos verdes y patatas fritas

POSTRE

Hojaldre de frutos rojos y ganache de chocolate

Sorbete de mojito

BODEGA

Vino Tinto Silente (18meses) - Tempranillo, Cabernet franc, merlot, syrah - VT Sevilla

Vino Blanco Daimon - Viura y Malvasía (fermentado en barrica) - DO Rioja

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 59€ (IVA incluido)

www.albarama.es | +34 954 22 97 84 | PZA San Francisco, 5 - 41004 - Sevilla

SI LO DESEA PUEDE COMPLEMENTAR SU MENÚ CON ALGÚN AÑADIDO:

PARA COMPARTIR
(RECOMENDAMOS 1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

- 19 € Jamón Ibérico de Bellota
- 17 € Surtido Jamón, Caña de Lomo y Queso Manchego
- 9 € Queso Manchego
- 15 € Surtido de 4 Quesos: Idiazábal, Manchego, Cabra, Al Romero

ENTREPLATOS

- 2 € Sorbete de lima-limón
- 2 € Sorbete de Mango
- 2,5 € Sorbete de Mojito (con alcohol)

SOBREMESA

- 1,5 € Copa de Cava
- 1,5 € Cafés o Infusiones
- 5 € Combinados Espirituosos
- 8 € Combinados Reserva o especiales

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIO

1. Para la formalización de la reserva del evento, la empresa "Casa García Herrera, S.L." requerirá en todos los casos una fianza/ anticipo de al menos 5 euros por asistente, o del 20% del importe total. Dicha cantidad será descontada a la finalización del evento, sirviendo así como anticipo.

2. Será obligación del cliente facilitar a la empresa con al menos 5 días hábiles de antelación el número exacto de personas asistentes al evento, así como confirmar el menú, complementos y demás opciones elegidas. Será especialmente **necesario confirmar las opciones elegidas por los comensales como platos individuales con al menos 5 días de antelación.**

3. La empresa "Casa García Herrera, S.L." se reserva el derecho de asignar el salón en función del aforo del evento. Pudiendo ser compartido si el número de asistentes es inferior a 25 personas, salvo que expresamente se pacte lo contrario.

4. En los servicios con Bodega incluida, el servicio de bebidas no comenzará hasta la llegada de todos los asistentes y finalizará al término del menú, es decir, una vez se sirva el postre.

5. Al finalizar el evento y antes de abandonar las instalaciones, el cliente deberá efectuar el pago restante de los servicios prestados, pudiendo ser saldada la deuda tanto en efectivo como con tarjeta de crédito o débito.

6. Todos los asistentes deberán dejar libre el salón una vez finalizado el evento con una demora máxima de 45 minutos..

7. POLÍTICA DE CANCELACIÓN PARCIAL: para la cancelación parcial con anticipación de aviso inferior a 72 horas, la empresa se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe total de inasistencias.

8. POLÍTICA DE CANCELACIÓN TOTAL: en caso de no celebrarse el evento por causas imputables al cliente, éste perderá el importe total de la fianza/ anticipo.

9. La contratación de cualquier evento o menú supone la aceptación por parte del cliente de las condiciones ofrecidas por la empresa.

Albarama
restaurante

www.albarama.es

reservas@albarama.es

desde 2010 | Plaza de San Francisco, 5 - 41004 - SEVILLA | +34 954 22 97 84