

Albarama

restaurante-tapas



MENÚS DE GRUPO

2017/2018

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

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

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Variado: Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Don Apolonio

Ensalada de Queso de Cabra con vinagreta de miel de caña y nueces

Croquetas (a elegir entre jamón, puchero o boletus)

Huevos rotos con patatas, ibéricos y trufa

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR 1 CON ANTELACIÓN)

Salmón al vapor, garlic flake y leche purrusalda

Solomillo Ibérico, revoltillo de trompeta y jugo de tomillo

POSTRE

Coulant de chocolate y helado de dulce de leche

BODEGA

Vino tinto Cantos de Valpiedra, Rioja – 100% Tempranillo

Vino blanco Castelo, Rueda – Verdejo Sauvignon Blanc

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 35€ (IVA incluido)

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Variado: Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Don Apolonio

Ensalada de Burrata con tomate seco y vinagreta de trufa

Croquetas (a elegir entre jamón, puchero o boletus)

Risotto, manzana verde, foie y queso ahumado

Sorbete de agua de tomate con azahar y vodka

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR 1 CON ANTELACIÓN)

Salmón al vapor, garlic flake y leche purrusalda

Lomo bajo de ternera, revoltillo de trompeta y salsa de trufada

POSTRE

Coulant de chocolate y helado de dulce de leche

BODEGA

Vino tinto Cantos de Valpiedra, Rioja – 100% Tempranillo

Vino blanco Castelo, Rueda – Verdejo Sauvignon Blanc

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 42€ (IVA incluido)

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Variado: Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Don Apolonio

Ensalada de Burrata con tomate seco y vinagreta de trufa

Gambón frito con pesto de algas marinas

Atún al momento con tomate y patatas

Sorbete de agua de tomate con azahar y vodka

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR 1 CON ANTELACIÓN)

Lomo de Corvina mechada con panaché de microverduras

Solomillo de buey al carbón con chalotas sangre toro

POSTRE

Soufle Alaska de frutos rojos

BODEGA

Vino tinto Torres de Golbán Crianza, Ribera del Duero – 100% Tinta Fina

Vino blanco Daimon, Rioja – Viura, S. Blanc, Malvasia y Tempranillo

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 50€ (IVA incluido)

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

ENTRANTES PARA COMPARTIR

(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

Variado: Jamón de Bellota, Caña de Lomo y Queso Don Apolonio

Ceviche de Corvina y coco

Gambón frito con pesto de algas marinas

Foie a la brasa, bizcocho de puerros y zanahorias, salsa de Oporto

Sorbete de agua de tomate con azahar y vodka

PLATO INDIVIDUAL

(A ELEGIR 1 CON ANTELACIÓN)

Lenguado confitado a baja temperatura con revoltillo de erizos

Solomillo de buey al carbón y chalotas sangre toro

POSTRE

(A ELEGIR 1 POR PERSONA)

Soufflé Alaska de frutos rojos

Coulant de chocolate y helado de dulce de leche

BODEGA

Vino tinto Finca Valpiedra Reserva, Rioja – 100% Tempranillo

Vino blanco Daimon, Rioja – Viura, S. Blanc, Malvasia y Tempranillo

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 60€ (IVA incluido)

MENÚS DE GRUPO 2017/2018

SI LO DESEA PUEDE COMPLEMENTAR SU MENÚ CON ALGÚN AÑADIDO:

| | |
|--|--------|
| Jamón Ibérico de Bellota | 20,00€ |
| Surtido Jamón, Caña de Lomo y Queso Manchego | 17,00€ |
| Queso Manchego | 10,00€ |
| Surtido de 4 Quesos: Idiazábal, Manchego, Cabra, Al Romero | 16,00€ |

SOBREMESA

| | |
|---------------------------------|-------|
| Copa de Cava | 1,50€ |
| Cafés o Infusiones | 1,50€ |
| Combinados Espirituosos | 5,00€ |
| Combinados Reserva o especiales | 8,00€ |

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

CONDICIONES GENERALES PARA LA PRESTACIÓN DEL 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 del 50% 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 4 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 2 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 saldado 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 48 horas, la empresa se reserva el derecho a cobrar el importe de la reserva.

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-tapas

www.albarama.es

reservas@albarama.es

desde 2010 | +34 954 22 97 84 | Pza. San Francisco, 5- 41004-Sevilla
