CALADERO

MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ SANTA JUSTA

ENTRANTES AL CENTRO

Salchichón “Riera Ordeix” IGP
Queso “Miguel Romero” (Oveja Leche Cruda)
Ensaladilla de Gambas
Croquetas de Carabineros / Jamón
Boquerones Fritos Abiertos al Limón

PRINCIPAL

Rape en Salsa Verde o
Presa Ibérica a la Plancha

POSTRE

Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 45 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

CALADERO

MENÚ SEVILLA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón 100% Ibérico de Bellota
Ensaladilla de Gambas
Croquetas de Carabineros
Salmonetitos Fritos
Chocos de Trasmallo de Huelva Fritos

PRINCIPAL

Corvina a la Plancha o
Presa Ibérica a la Plancha

POSTRE

Tarta de Chocolate con Chantilly de Naranja

Precio p.p.: 55 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

CALADERO

MENÚ CÁDIZ

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón y Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota

Ensaladilla de Gambas

Langostinos de Sanlúcar / Gambas Blancas
(según disponibilidad)

Boquerones Fritos Abiertos al Limón

Chocos de Trasmallo de Huelva Fritos

PRINCIPAL

Bacalao al Pil Pil o

Solomillo de Vacuno Nacional

POSTRE

Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 70 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

CALADERO

MENÚ MEDITERRÁNEO

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón 100% Ibérico de Bellota
Degustación de Quesos
Ensaladilla de Gambas
Langostinos de Sanlúcar / Gambas Blancas
(según disponibilidad)
Tacos de Merluza Fritos

PRINCIPAL

Arroz a la Marinera y
A elegir: Corvina a la Plancha o
Presa Ibérica a la Plancha

POSTRE

Tarta de Chocolate con Chantilly de Naranja

Precio p.p.: 80 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

CALADERO

CÓCTEL SANTA RUFINA

ABACERÍA

Palitos de Salchichón Ibérico

Daditos de Queso Viejo de Oveja

BOCADOS FRÍOS

Ensaladilla de Gambas

Papas de Sanlúcar Aliñás con Vinagre de Jerez y Melva Canutera

Canastilla de Mousse de Mejillones y Atún en Escabeche

Brocheta de Mojama y Queso

FRITURA

Croquetitas Caladero de Puchero / Carabineros

Taquitos de Merluza

Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Naranja

DE MAR

Cazuela de Arroz a la Marinera

DULCE FINAL

Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 60 € IVA Inc.

(Duración del cóctel: 60 minutos)

SERVICIO DE BEBIDAS

Agua, Refrescos, Cerveza, Manzanilla, Vino Blanco "Protos Verdejo" - D.O. Rueda. Bod. Javier Sanz Viticultor, y Vino Tinto "Montecillo Crianza" (Tempranillo y Garnacha) - D.O. Rioja Alta. Bod. Montecillo

CALADERO

CÓCTEL SANTA JUSTA

ABACERÍA

Jamón 100% Ibérico de Bellota

Daditos de Queso Viejo de Oveja

BOCADOS FRÍOS

Ensaladilla de Gambas

Papas de Sanlúcar Aliñás con Vinagre de Jerez y Melva Canutera

Canastilla de Mousse de Mejillones y Atún en Escabeche

Brocheta de Salmón con Salsa Tártara

FRITURA

Croquetitas Caladero de Puchero / Carabineros

Taquitos de Merluza

Cartuchito con Gambas de Cristal

Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Naranja

DE MAR Y TIERRA

Cazuela de Arroz a la Marinera

Brochetita Ibérica

DULCE FINAL

Tocinillo de Cielo

Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 70 € IVA Inc.

(Duración del cóctel: 75 minutos)

SERVICIO DE BEBIDAS

Agua, Refrescos, Cerveza, Manzanilla, Vino Blanco "Protos Verdejo" - D.O. Rueda. Bod. Javier Sanz Viticultor, y Vino Tinto "Montecillo Crianza" (Tempranillo y Garnacha) - D.O. Rioja Alta. Bod. Montecillo

CALADERO

CÓCTEL SEVILLA

ABACERÍA

Jamón y Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Daditos de Queso Viejo de Oveja

BOCADOS FRÍOS

Aliño de Mojama
Ensaladilla de Gambas
Papas de Sanlúcar Aliñás con Vinagre de Jerez y Melva Canutera
Canastilla de Mousse de Mejillones y Atún en Escabeche
Brocheta de Salmón con Salsa Tártara

FRITURA

Croquetitas Caladero de Puchero / Carabineros
Taquitos de Merluza
Cartuchito con Gambas de Cristal
Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Naranja

DE MAR Y TIERRA

Cazuela de Arroz Marinero al Señorito
Brocheta Ibérica

DULCE FINAL

Tocinillo de Cielo
Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 85 € IVA Inc.
(Duración del cóctel: 90 minutos)

SERVICIO DE BEBIDAS

Agua, Refrescos, Cerveza, Manzanilla, Vino Blanco "Protos Verdejo" - D.O. Rueda. Bod. Javier Sanz Viticultor, y Vino Tinto "Montecillo Crianza" (Tempranillo y Garnacha) - D.O. Rioja Alta. Bod. Montecillo

CALADERO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVAS Y PAGOS

- El número de comensales para los menús de grupos en mesa será **mínimo 8 personas.** El número de comensales para los menús tipo cóctel será **mínimo 20 personas**
- El Menú elegido se cerrará con una antelación de **SIETE días antes del evento**, siempre que haya ese margen, y se cerrará a mesa completa
- El restaurante se reserva el **derecho a modificar los platos** aquí detallados, debido a la temporalidad de algunos de los productos con los que se elaboran los menús
- El número de personas se definirá con **SIETE días de antelación** pudiendo ser corregido 48 horas antes
- **24 horas antes del evento se facturará el 100% de los comensales**, independientemente de los asistentes
- El **número de comensales confirmado** será el mínimo de referencia a la hora del cobro del servicio
- Si algún comensal fuese **intolerante**, debe indicarse al confirmar el menú para adaptarlo a su dieta
- La reserva para grupos se realizará mediante e-mail, a **comercial@grupolaisla.es** o llamando al **630 67 38 17**
- Todos nuestros precios son en **euros** y llevan el **10% I.V.A. incluido**
- **Depósito de 20% por persona** a la confirmación del servicio en concepto de señal, esta cantidad **NO será reembolsada** en ningún caso si existiera anulación del servicio

NÚMERO DE CUENTA DE SANTA JUSTA TABERNAS S.L.:

IBAN ES29 0049 7348 1021 1003 0702 (BANCO SANTANDER)

CONCEPTO:

Fecha del evento y nombre de la reserva.

*El importe restante será abonado al finalizar el servicio.

CALADERO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

HORARIOS

ENTRADA

- Como norma general, se ajustará la entrada a los siguientes horarios:
  - Horario de Mañana: A partir de las **13:00 horas**
  - Horario de Noche: A partir de las **20:00 horas**

SALIDA

- Como norma general, se ajustará la salida a los siguientes horarios:
  - Horario de Mañana: El salón debe quedar libre a las **18:30 horas**
  - Horario de Noche: El salón debe quedar libre a las **01:00 horas**

- El restaurante abre sus puertas a cualquier cliente que quiera celebrar algún evento **fuera del horario de apertura**, siempre y cuando reúna un mínimo de 20 personas

CONSUMICIONES

- Los menús en mesa **NO incluyen la bebida.** Los menús tipo cóctel **SÍ incluyen la bebida**

- Para completar la experiencia, disponemos de una **selección de bebidas** para grupos a partir de 15 comensales, que incluye agua mineral, cerveza, refrescos, tinto de verano, vino blanco D.O. Rueda Protos Verdejo y vino tinto D.O.Ca. Rioja Montecillo Crianza. **Precio: 15 € por persona**

- El servicio de bebidas **dará comienzo una vez acomodados** los comensales en la mesa y se mantendrá **hasta el inicio del servicio de postres**. Las consumiciones solicitadas a partir de ese momento se facturarán aparte.

- **No se incluye prueba de menú**. En caso de estar interesados en realizarla, rogamos contacten con nuestro Departamento Comercial para estudiar las opciones disponibles y coordinar su celebración

OTROS

- El restaurante no se hace cargo de cualquier **hurto, robo, pérdida o daño** ocasionado en sus instalaciones a bienes de sus clientes

- Las modificaciones se realizarán exclusivamente entre los **platos contemplados** en nuestra oferta de menús, siempre que se cierren **con antelación y a mesa completa**

- **LA REALIZACIÓN DEL EVENTO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE ESTAS NORMAS DE CONTRATACIÓN**

CALADERO