

CÓCTEL N°1

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Vasito de salmorejo tradicional

A COMPARTIR

Cortezas de ensaladilla de gambas
Tosta de presa a la sal con ali-oli rojo

Boquerones fritos al limón
Croquetas caseras El Candil
Mini San Jacobos estilo Candil

Cazuelita de carrillada ibérica al P.X. (individual)

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Viña Arnáiz crianza (D.O. Rioja) ó Viña Arnáiz roble (D.O. Ribera del Duero)

Blanco: Viña Arnáiz verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

10% IVA incluido

PRECIO 40 €

CÓCTEL N°2

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Taquito de foie bañado en oro

A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota BEHER etiqueta oro
Tosta de sardina ahumada con mermelada de tomate

Boquerones fritos al limón
Gambones en tempura con mayonesa de kimchi

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Huevos rotos con gulas y langostinos
Arroz con perdiz

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Montecillo crianza (D.O. Rioja) ó La Planta roble (D.O. Ribera del Duero)

Blanco: Yllera verdejo (D.O. Rueda)

Cerveza

Refrescos

Agua

10% IVA incluido

PRECIO 45 €

CÓCTEL N°3

APERITIVOS

Paté de la casa con sus tostas
Taquito de foie bañado en oro
Nigiri de pez mantequilla con mayonesa de kimchi
Tortilla de maíz con tartar de salmón y guacamole
Mini solomillo Wellington
Mini sándwich de carrillada ibérica con ali-oli de ajo negro

A COMPARTIR

Lubina frita con salsa tártara de jalapeños
Gozas de carrillada ibérica
Tosta de gambas con ali-oli
Mini San Jacobo casero

CAZUELITAS INDIVIDUALES

Arroz marinero caldoso
Presa ibérica al ajillo

POSTRE

Surtido de pastelitos caseros "El Candil"

BEBIDAS

Tinto: Ramón Bilbao crianza (D.O. Rioja) ó Carramimbre crianza (D.O Ribera del Duero)
Blanco: Ramón Bilbao verdejo (D.O. Rueda)
Cerveza
Refrescos
Agua

10% IVA incluido

PRECIO 50 €

- Los menús se componen de la siguiente manera:
 - Aperitivos: son algunas de nuestras delicias en formato aperitivos, para tomar de un solo bocado.
 - A compartir: platos servidos en las mesas de apoyo para compartir, se servirá 1 ración por cada 4 comensales.
 - Cazuelitas individuales: se sirve un plato en formato tapa de manera individual por cada comensal.
 - Postre: Algunos de nuestros postres servidos en formato pastelito.
- El precio del menú incluye la bebida que se sirva desde el comienzo del menú hasta que se sirva el postre. Las consumiciones que se tomen antes de comenzar el menú se abonarán aparte.
- El vino que incluye cada menú es orientativo, puede ser modificado por otro vino de nuestra bodega de precio similar a petición del cliente.
- Si algún comensal tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria deberá ser avisado previamente para adaptarle el menú.
- Los comensales a facturar serán los confirmados el día antes del evento. Aquellos comensales que no asistan respecto a los confirmados el día antes, se facturarán al 50% del precio del menú. Es obligación del cliente avisar el día antes del número de comensales si este ha variado de los comensales indicados al hacer la reserva.
- Para confirmar la reserva en mesas de más de 8 comensales, será necesario efectuar una entrega a cuenta como señal de 10 € por comensal.
- Política de cancelación aplicable a las mesas de más de 8 comensales:
 - 7 días antes de la celebración del evento, se devolverá el 100% de la señal.
 - 3 días antes de la celebración del evento, se devolverá el 50% de la señal.
 - Menos de 3 días de antelación, no se devolverá la señal.