

Te traemos la Navidad

OAXACA
CUINA MEXICANA



COMPLEMENTA TU MENÚ

SERVICIOS EXTRAS

Welcome drink

Incluye:

Margarita original

Tartar de Vaca Dry Age

Tortillita de camarón de San Fernando con gambitas enchipotadas

desde 30€ por persona

AÑADE

Barra libre de cócteles durante 2h

desde 55€ por persona

Tasting de 4 mezcales

desde 30€ por persona

MENÚ 1

64€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

Salsa del día

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Tostadas de atún rojo al chipotle

Ceviche rojo con mango y pescado fresco de la Lonja de la Barceloneta

PLATO PRINCIPAL

Para compartir al centro de la mesa

Carnitas michoacanas de cerdo ibérico, acompañadas de encurtidos y tortillas de maíz caseras para hacerse sus tacos

POSTRE

4 leches con biscuit de almendras y frutos rojos

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 2

73€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

Salsa del día

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Tostadas de atún rojo al chipotle

Aguachile de camarón estilo Sinaloa con chiltepín silvestre

ENTRANTE CALIENTE

Mixote de Quesillo, Chorizo y Yerbasa

PLATO PRINCIPAL

para compartir al centro de la mesa

Chamorro pibil de cerdo ibérico, acompañado de cebolla Xnipec, tortillas caseras de maíz y frijoles

POSTRE

Pastelito caliente de chocolate con mole negro y helado flor rosita de cacao

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 3

81€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

Salsa del día

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Ostra con aguachile

—aguachile negro con atún, verde con nieve de pepino-lima y rojo con machaca de Hermosillo—

Cebiche rojo con mango y pescado de la llotja de la Barceloneta

1 Margarita Original de bienvenida

ENTRANTE CALIENTE

Taco de Ensenada de jaiba de concha suave doradita

PLATO PRINCIPAL

para compartir al centro de la mesa

Cochinita pibil de raza ibérica, acompañada de tortillas caseras de maíz, frijoles de la olla y cebolla xnipec

POSTRE

Pastelito caliente de chocolate con mole negro de Oaxaca

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

BODEGA SUGERIDA

Todas las opciones incluyen media botella de vino, agua mineral y café

Vino tinto Hito —D.O. Ribera del Duero—

Vino blanco Menade Noso —D.O. Rueda—

20€ por persona

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Cava Júlia Bernet Brut Nature Ingenius —Corpinnat—

23€ por persona

Vino tinto El de debajo de la Escalera —D.O.Ca. Rioja Alavesa—

Vino blanco Freyé Vinyes Velles —D.O. Penedès—

24€ por persona

TÉRMINOS Y CONDICIONES DE RESERVA

CONDICIONES DE PAGO

Se solicitará un previo pago del 70% sobre el importe total del servicio a la confirmación del grupo (20% - 50% si la fecha es superior a 30 días a partir del día del servicio). El 30% restante será liquidado con anterioridad a las 72 horas previas al servicio o bien en el restaurante al finalizar el servicio a través de tarjeta de crédito o efectivo.

CONDICIONES DE FACTURACIÓN

La facturación se realizará en base a la confirmación. Posteriormente; 72 horas anteriores al servicio, deben quedar establecidas de forma definitiva todos los detalles, atendiendo a la política de cancelaciones.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Las anulaciones o cancelaciones previas del servicio o evento, no imputables al restaurante o servicio de catering, tendrán una penalización del 20% si la fecha es superior a 30 días; de 70% anterior a las 72 horas previas al servicio y de un 100% dentro de este plazo.

Cambios de comensales en reservas de grupo:

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 50% del número de comensales contratado, hasta 30 días antes al servicio desde el momento de la confirmación del servicio.

Se aceptan sin cargo cambios, no superiores al 20% del número de comensales contratado, desde los 30 días antes del servicio hasta las 72 horas previas al servicio.

Cancelaciones dentro de las 72 horas se cargará el 100% reservado.

CONTACTO

*Para más detalles por favor contáctenos en
tel. 679 202 040 · e-mail: reservas@gruposagardi.com*