Te traemos la Navidad

OAXACA

COCINA MEXICANA



MENÚ 1

83€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

El auténtico guacamole de Oaxaca
con totopos y chicharrón

Salsa del día
—Verde cruda de la milpa — Roja asada — Habanero, lima y sal —
— Tatemada de habanero — Macha de 7 chiles con ajonjoli y cacahuate—

Tostadas de atún rojo al chipotle

Vuelve a la vida —camarón, pulpo y pesca del día—
con cerveza y mezcal

Mixiote de Quesillo, Chorizo y Yerbasanta

PLATO PRINCIPAL
para compartir al centro de la mesa

Pollo orgánico con nuestro mole negro de Oaxaca

POSTRE

4 leches con biscuit de almendras y frutos rojos

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 2

88€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Salsa del día
—Verde cruda de la milpa — Roja asada — Habanero, lima y sal —
— Tatemada de habanero — Macha de 7 chiles con ajonjoli y cacahuate—

Tostadas de atún rojo al chipotle

Aguachile rojo con mango y pescado fresco del día

1 Margarita Original de bienvenida

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

Trío de trufas al mezcal

Nieve de mango

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

MENÚ 3

93€ por persona

ENTRANTES FRÍOS

El auténtico guacamole de Oaxaca con totopos y chicharrón

Salsa del día
—Verde cruda de la milpa — Roja asada — Habanero, lima y sal —
— Tatemada de habanero — Macha de 7 chiles con ajonjoli y cacahuate—

Ostra en aguachile negro con atún

Vuelve a la vida —camarón, pulpo y pesca del día—
con cerveza y mezcal

Taco Gobernador con crosta de quesillo
con camarones a la brasa

1 Margarita Original de bienvenida

ENTRANTE CALIENTE

Taco de jaiba concha suave estilo Ensenada

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

—

Turrón artesano

Copa de cava Júlia Bernet Ingenius Brut Nature

COMPLEMENTA TU MENÚ

SERVICIOS EXTRAS

Welcome drink

Incluye:

Trío de ostras

1 Margarita o Mezcalita

desde 35€ por persona

AÑADE

Barra libre de cócteles durante 2h

desde 65€ por persona

BODEGA SUGERIDA

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

Vino tinto Etxeita Joven —D.O.Ca. Rioja Alavesa—
Vino blanco Nivarius N —D.O.Ca. Rioja—
28€ por persona

Vino tinto Hito —D.O. Ribera del Duero—
Vino blanco Viñaredo Godello —D.O. Valdeorras—
32€ por persona

Vino tinto Domaine Vincent Girardin —Borgoña—
Vino blanco Domaine Vincent Aligoté —Borgoña—
50€ por persona

1 Chelada o Michelada
1 Cóctel de la carta de coctelería
33€ por persona

1 Chelada o Michelada
2 Cóctel de la carta de coctelería
45€ por persona

Todos los precios incluyen el IVA • Disponible para un mínimo de 15 personas • Escoger el mismo menú para toda la mesa

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
booking@oaxacaamsterdam.nl