

Menú Panda

Empezamos con la cuchara: A elegir entre:

Lentejas al curry rojo con un toque de sobrasada
Gazpacho de fresones con torrezno frito

Platos a compartir, al centro y pa' dentro

Croquetas caseras

Hummus ibérico, elaborado con los garbanzos del cocido madrileño, con chorizo y morcilla de guarnición

Bravas del sudeste asiático, de boniato frito y con un toque de cebollino.

Plato principal (elegir uno)

Carrillada a la cerveza negra

Costilla de vaca asada a baja temperatura

Costillar de cerdo con salsa barbacoa y crema de maíz

Calamar de potera frito con mayonesa de wasabi y pimientos de padrón

Pescado salvaje del día

Postres y cafés

Tarta de queso mascarpone con confitura de tomate

Panna Cotta de vainilla natural

Tiramisú al amontillado

Incluye 3 consumiciones de bebida, por persona.

Por respeto al buen gusto demostrado al elegirnos, no servimos destilados infames "de la casa"

Precio por persona 48€ (Pago anticipado 72hs 42€ no reembolsables)

Condiciones de contratación

Se formalizará la reserva mediante el pago del 30% del importe total contratado, ya sea en el local o con otros medios a disposición del cliente. Este importe no es reembolsable salvo casos de fuerza mayor.

72 horas antes del evento se cerrará el número de comensales y se procederá, si se desea, a abonar el total de los menús contratados para disfrutar del precio reducido por pago anticipado de 42€. En el local, se abonará el menú al precio completo, es decir 48€

Las modificaciones del número de comensales al alza estarán sujetas a disponibilidad de espacio.

Las consumiciones que excedan de las incluidas en el menú se facturarán al precio habitual al final del servicio.

En caso de alergias, intolerancias o requisitos especiales se avisará al contratar el evento para poder adaptar el menú

Extras:

Barra libre durante el tiempo de la comida, desde que empieza hasta que se sirven los postres 15€ por comensal y se facturará a toda la mesa.