

**Menú 1 (Duración hora y media con Bodega incluida) PVP 38€ iva incluido**

Tartar de salmón con guacamole

Mini volován con cebollita al oporto y queso de oveja fundido

Cucharita de pulpo con crema Dubarry

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Vasito de carrillera ibérica con crema de queso tierno

Rabas de calamar del Cantábrico

Buñuelo de cochinita pibil y pesto

Tartaleta de ensaladilla Maremondo

**Menú 2(Duración hora y media con Bodega incluida) PVP 48€ iva incluido**

Tosta de pudín, mahonesa de trigo y pipas de calabaza

Tosta de sobao, queso tierno y anchoa con confitura de mango

Crema de nécoras, mousse de txangurro y huevas de arenque

Langostino Orly con salsa de mar

Raba de rodaballo y ajo blanco

Albóndiga de merluza y langostinos en salsa verde

Cochifrito con compota de manzana

Fundido de provolone sobre pan carbón con confitura de naranja

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Crema de nécoras, txangurro y huevas de arenque

Albóndiga de ternera de Cantabria con salsa stroganoff

**SI AÑADIMOS POSTRES SUPLEMENTO DE 3.50€ CADA REFERENCIA AL MENÚ**

Tarta semifría de limón y bizcocho de Lerma

Torrija de pan Brioche caramelizada con sopa de chocolate blanco

Flan de chocolate blanco con ganache de albahaca

Tiramisú con sobao y café

**AMPLIACIÓN DE MEDIA HORA DE BODEGA(CERVEZAS, VINOS Y REFRESCOS  
6€ MÁS POR PERSONA AL MENÚ**

**“Salones privados exclusivos con vistas al mar”(mínimo 20 pax)**

**Para la reserva en firme solicitamos un depósito de 250€ que se descontará del final de la factura.**

La elección del menú y confirmación del número de comensales deberá realizarse con al menos **7 días de antelación, siendo el mismo menú para todo el grupo**, sólo se aceptarán modificaciones en los platos por motivos de alergia o intolerancia a algún alimento sabiéndolo con antelación al evento.

La **confirmación definitiva** del número de comensales se realizará al menos 72 horas antes de la fecha de celebración del evento.

A partir de esta confirmación del número de cubiertos, Maremondo permitirá una **cancelación máxima de 2 comensales** hasta las 12:00h del día anterior al evento

**Si quieres añadir algo a tus menús:**

- Suplemento centro flores 35€ / unidad iva incluido
- Suplemento copa/combinado no Premium 7.50€ iva incluido/ persona
- Suplemento cambio vinos: consultar
- Equipo de música **“sin coste de Maremondo” +SGAE 100€ iva incluido.**
- Los horarios de mediodía con música hasta las **19:30**(consultar posible ampliación de horario y los horarios de eventos de noche hasta las **03:00** de la mañana)
- Baile con DJ (3h ) 440€ + SGAE100€ iva incluido

**Forma de pago del evento:**

Les recordamos que de acuerdo con la nueva Ley 11/2021 de 9 de julio de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no podemos aceptar pagos en efectivo de facturas totales que superen los 1000€, por lo que el pago de dichas facturas deberá realizarse mediante transferencia bancaria o con un pago único mediante tarjeta de crédito al finalizar la comida / cena.

**Restaurante Maremondo**

Tel: 942 273034

[reservas@maremondo.es](mailto:reservas@maremondo.es) / [pmarcos@maremondo.es](mailto:pmarcos@maremondo.es)

