



Menú 1 / Pvp: 48,00€ iva incluido

Entrantes para compartir al centro(1x4):

Pudin de cabracho con salsa de mar
Rabas de calamar fresca de la Bahía
Croquetas cremosas de jamón ibérico

Plato Principal individual para elegir con 7 días de antelación al evento:

Carrilleras ibéricas con crema de queso tierno y crujiente de parmesano
O

Merluza a la plancha con crema de chalota, seta shimeji, jugo de rabo de toro

Algo dulce

Torrija de pan brioche, sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

Menú 2 / Pvp: 52,00€ iva incluido

Entrantes para compartir al centro(1x4):

Ensaladilla Maremondo
Langostinos Orly con salsa de mar
Buñuelos de cochinita pibil con guacamole
Lacon con patata mortero, aceite de oliva virgen y pimentón de la vera

Plato Principal individual para elegir con 7 días de antelación al evento:

Entrecot con patatas y pimientos del padrón
O

Merluza rellena de marisco en salsa marinera y alga wakame

Algo dulce

Tarta de limón, sirope cítrico y bizcocho de Lerma



Menú 3 / Pvp: 56,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)

Canelon de pato con salsa al tartufo y rúcula

Corvina asada, emulsión de espinacas, sirope de pimientos y teja coral

Paletilla de cordero con patata baby y pesto rojo

Flan de chocolate blanco y ganache de albahaca

Menú 4 Pvp: 59,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)

Láminas de bacalao al pilpil, patata y pimiento asado

Rodaballo con cama de espinacas y langostinos

Cochinillo confitado y tostado con puré de boniato y mango

Tarta de queso horneada

Menú 5 Pvp: 66,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)

Timbal de txangurro y carpaccio de pulpo

Lubina asada con emulsión de verduras y AOVE con tallarines de calamar

Solomillo con salsa stroganoff, patata panadera y pimiento del piquillo

Tarta de queso horneada

Bodega: Blanco Circense Verdejo , Tinto Copa Boca Rioja Crianza
,aguas minerales, café Dromedario 100% Natural o infusiones Dromedario

“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

- Suplemento centro flores 30€ / 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 / pmarcos@maremondo.es