



Creando
momentos
inolvidables





En **Maremondo** somos especialistas en crear momentos inolvidables. Tenemos como objetivo que recuerde la comunión de su hij@ como uno de los días más especiales de su vida.

Para ello vestimos nuestros 5 salones con vistas a la playa del Sardinero con las mejores galas, donde se dan cita una gastronomía cuidada usando los mejores productos de temporada, la atención más personalizada y un servicio de excelencia.

Confíe en Maremondo, le ofreceremos ideas y consejos para que no tenga que preocuparse por nada.

¿POR QUÉ MAREMONDO?

- ❖ Atención personalizada con nuestros coordinadores de eventos.
- ❖ Cocina tradicional con toques modernos con los mejores productos de temporada.
- ❖ Posibilidad de adaptar el menú a sus necesidades.
- ❖ **Actividades para niños con monitores titulados “Super Pokes” incluido en el precio del menú durante 3 horas en un espacio aparte del salón elegido o si el tiempo acompaña en la playa siempre que haya un mínimo de 2 comuniones en el mismo día.**
- ❖ **Detalles florales en cada mesa y minutas de menú personalizadas incluido en el menú**
- ❖ **Salón exclusivo con vistas al mar sin coste alguno**
- ❖ **Servicios de camareros en exclusiva.**
- ❖ **Regalo de figura de comunión de la tarta con corte de tarta**
- ❖ **Le dejamos una mesa mantelada para que prepare el candy bar si lo necesita**



Menú Sardinero

Ensaladilla con ventresca, pimientos asados
con totopos

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

Carrilleras ibéricas, crema de queso tierno y
crujiente de parmesano

Tarta de queso horneada y crumble de Lotus

Bodega

Blanco Verdejo Circense(D.O. Rueda)

Tinto Copa Boca Rioja Crianza(D.O. Rioja)

Aguas minerales

Café o infusiones

Precio menú: 63€ por persona iva incluido



Menú Machichaco

Ensalada de paletilla ibérica, queso de cabra,
vinagreta de frutos secos y miel

Merluza rellena de txangurro con salsa marinera
y alga wakame

Solomillo ibérico con compota de manzana,
salsa de pimienta y grosellas

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

Bodega

Blanco Verdejo Circense(D.O. Rueda)

Tinto Copa Boca Rioja(D.O. Rioja Crianza)

Agua mineral, cervezas o refrescos

Café o infusiones

Precio menú: 65€ por persona iva incluido



Menú Puerto Chico

Timbal de Txangurro y carpaccio de pulpo

Merluza asada con crema de chalota, seta
shimeji y jugo de rabo de toro

Entrecot con patatas y pimientos del padrón

Tarta de Milhojas de mantequilla de Torrelavega

Bodega

Blanco Verdejo Circense(D.O. Rueda)

Tinto Copa Boca Rioja(D.O. Rioja Crianza)

Agua mineral, cervezas o refrescos

Café o infusiones

Precio menú: 68€ por persona



Menú Maremondo

Laminas de bacalao al pil pil y pimientos asados

Rodaballo con crema de espinacas, langostinos y
vinagreta de tomate

Solomillo de ternera con salsa Strogonoff,
panaderas y pimientos asados

Tarta semifría de limón, sirope cítrico y
bizcocho de Lerma

Bodega

Blanco Verdejo Circense(D.O. Rueda)

Tinto Copa Boca Rioja(D.O. Rioja Crianza)

Agua mineral, cervezas o refrescos

Café o infusiones

Precio menú: 72€ por persona



Menú Infantil

Croquetas, Rabas de calamar

Jamón ibérico y lomo ibérico

Pechuga de pollo empanada

con patatitas fritas

Tarta de chocolate

Aguas minerales, refresco o zumo

Precio menú: 42€ por persona



“Los platos indicados en este menú pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan de alergias intolerancias alimenticias, se ruega lo comuniquen a nuestro departamento de banquetes o personal de servicio”



CONDICIONES GENERALES

- Si tiene algún invitado con intolerancia alimenticia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro equipo. Adaptaremos el menú a sus necesidades
- En todos los salones se podrá permanecer hasta las 19:30h, consulte posible ampliación de horario
- Se requiere 250€ de depósito para la reserva en firme que se descontará del total de la factura

CANCELACIÓN DEL EVENTO

- Si la cancelación se produce antes de la celebración del banquete, el restaurante conservará el depósito de 250€ en concepto de daños y perjuicios por el bloqueo de la fecha y se dará opción de traslado de fecha, no se hará devolución de fianza.

7 días antes de la fecha del banquete se debe confirmar el número de comensales. Dentro de los 7 días anteriores al evento, se permitirá una reducción de hasta el 10% sin penalización.

El pago de la factura se debe hacer el mismo día de la celebración a la finalización 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.
- Tel: 942273034 / extensión 1
- reservas@maremondo.es
- pmarcos@maremondo.es

