Menú 1 / Pvp: 49,00€ iva incluido

Entrantes para compartir al centro:

Pudin de txangurro y salsa de mar
Rabas de calamar fresca de la Bahía
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Langostinos Orly con mayonesa

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

Terrina de cordero con pesto rojo y patatas baby

O

Merluza rellena de marisco y espaguetis de mar

Algo dulce

Tarta de queso horneada

Menú 2 / Pvp: 53,00€ iva incluido

Entrantes para compartir al centro:

Ensaladilla Maremondo
Grissini de paleta ibérica
Buñuelos de cochinita pibil con guacamole
Rabas de calamar fresca de la Bahía
Croquetas cremosas de jamón ibérico

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

Entrecot con patatas y pimientos del padrón

O

Raviolis de calabacín rellenos de bacalao y vichysoisse

Algo dulce

Tarta semifría de limón, sirope cítrico y bizcocho de Lerma

Menú 3 / Pvp: 57,00€ iva incluido(**Todos los platos son individuales por persona)**

Puerros tiernos con langostinos al ajillo y Cherry al tartufo

Rodaballo con emulsión de espinacas y vinagreta

Canelón de cochinita pibil, bechamel de coco y pico de gallo

Tiramisú, crema de queso mascarpone, helado de café y crujiente de cacao

Menú 4 Pvp: 60,00€ iva incluido(**Todos los platos son individuales por persona)**

Láminas de bacalao al pilpil, patata y pimiento asado

Lubina asada con muselina de ajo y brotes

Cochinillo confitado y tostado con sofrito de repollo y salsa oporto

Donut infusionado

Menú 5 Pvp: 68,00€ iva incluido(**Todos los platos son individuales por persona)**

Ensalada de paleta ibérica, virutas de foie,vinagreta de tomate y frutos secos

Rape relleno con salsa marinera y alga codium

Solomillo de ternera con patatas, compota de manzana y setas

Torrija de pan brioche, salsa de orujo y helado de vainilla

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