

POR CORTESÍA DE LA CASA:  
Degustación para seis personas  
Candy Bar con fuente de chocolate (decoración no incluida)  
Copa de sidra rosa para brindis  
Música de disyokee 3 horas  
Decoración floral en las mesas (flores blancas)

PRECIO DE BEBIDAS:  
Talonario de tickets: 85 euros unidad (15 copas: a 5,70€ / unidad)  
IVA incluido.

### CONDICIONES GENERALES

- Quince días antes del evento deberá confirmar el número de comensales que asistirá.
- Para considerar la reserva será necesario el abono de 400 euros, dicho importe será en metálico.
- En caso de anulación del evento, por parte del cliente, no se devolverá la fianza entregada.
- Un mes antes del evento se tendrá que abonar el 50% del importe total del evento .
- En caso de anulación por parte del cliente, hasta una semana antes del evento, el cliente pagara la totalidad del evento contratado.
- El pago del evento, se realizar al termino del mismo en efectivo o tarjeta según normativa vigente.
- Reservándose el restaurante el derecho de cambio de salón, si el cliente incumple los comensales contratados.
- Horario de celebraciones: De 14.00 a 19.00 horas y de 21.00 a 03.00 de la madrugada.
- Estos menús son válidos para el año 2024 (excepto del 1 de Mayo al 15 de Junio de 2024).
- Horario del parque infantil, de 13.00 a 23.00 horas.
- Mesas dulces serán contratadas con empresa seleccionada por el restaurante.
- Equipo de animación será contratado con empresa seleccionada por el restaurante.



Avda. Andalucía, 53 - Telf. 958 500 501  
e-mail: [oscarruta@hotmail.com](mailto:oscarruta@hotmail.com)  
[www.restauranterutadelvino.com](http://www.restauranterutadelvino.com)  
18198 Huétor Vega



**RV**  
**RUTA**  
*del*  
**VINO**  
▪ **RESTAURANTE** ▪



## Menú 1

### Copa de bienvenida compuesta de canapés variados

Pastel Cordobés,  
Empanada gallega  
Canapé de salmón marinado con philadelphia  
Tartaleta de ensaladilla rusa caramelizada  
Tosta de queso de cabra sobre mermelada de tomate  
Biscote paté ibérico y huevo hilado

#### Primer plato

Ensalada templada de gambas al pil pil, surimi, nueces, daditos de queso gouda y variado de lechugas.

#### Segundo plato

Medallones de solomillo con salsa strogonoff verduras al vapor de la huerta y patatas Juliana.

#### Postre

Tarta de puerta Bernina (piononos con yoghurt, trufa, yema tostada, nata rellena de chocolate)

#### Bodega

Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cerveza Estrella Galicia, Refrescos, Agua Mineral

Precio 65 euros

IVA incluido

## Menú 2

### Copa de bienvenida

Jamón ibérico corte a cuchillo ( en vivo)  
Queso manchego  
Vasos de salmorejo  
Olivas cordal  
Picos artesanos

#### Primer plato

Brocheta de pescado y verduras variado (pez espada, atún, salmón, calamar, langostino)

Todo a la plancha

#### Segundo plato

Abanico de cerdo ibérico en nuestra brasa, con verduras variadas de la huerta y patatas juliana

#### Postre

Tarta de puerta Bernina (piononos con yoghurt, trufa, yema tostada, nata rellena de chocolate)

#### Bodega

Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cerveza Estrella Galicia, Refrescos, Agua Mineral

Precio 70 euros

IVA incluido

## Menú 3

### Copa de bienvenida

Jamón ibérico corte a cuchillo ( en vivo)  
Queso manchego  
Vasos de salmorejo  
Olivas cordal  
Picos artesanos

#### Primer plato

Dorada de esteros a la roteña con verduras frescas

#### Segundo plato

Entrecôte de vaca premium a la brasa con verduras y patatas Juliana

#### Postre

Tarta de puerta Bernina (piononos con yoghurt, trufa, yema tostada, nata rellena de chocolate)

#### Bodega

Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cerveza Estrella Galicia, Refrescos, Agua Mineral

Precio 70 euros

IVA incluido

## Menú 4

### Copa de bienvenida compuesta de canapés variados

Pastel Cordobés,  
Empanada gallega  
Canapé de salmón marinado con philadelphia  
Tartaleta de ensaladilla rusa caramelizada  
Tosta de queso de cabra sobre mermelada de tomate  
Biscote paté ibérico y huevo hilado

#### Primer plato

Merluza del Cantábrico a la marinera con almejas y gambas

#### Segundo plato

Solomillo de vaca gourmet, a la brasa josper, con verduras frescas y patatas Juliana.

#### Postre

Tarta de puerta Bernina (piononos con yoghurt, trufa, yema tostada, nata rellena de chocolate)

#### Bodega

Tinto Ribera del Duero, Blanco Rueda, Cerveza Estrella Galicia, Refrescos, Agua Mineral

Precio 75 euros

IVA incluido