

EXTRAS

- Cocktail con cerveza y refrescos: 10,00€/ por persona (30 minutos)
Cocktail con jamón ibérico, picos, aceitunas,
cerveza y refrescos: 18,00€/ por persona (30 minutos)
Tarjetas personalizadas: 35,00€
Café o Infusión: 1,70€
Talonarios de copas (15 Unidades): 95,00€ (no reemblosable)

CONDICIONES GENERALES

- Un mes 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.
 - Los menús se sirven a partir de 35 personas
 - El pago del evento: 1 mes antes del evento 50% por adelantado y el resto al termino de nuestros servicios.
 - En caso de anulación por parte del cliente, hasta una semana antes del evento, el cliente pagara la totalidad del evento contratado.
 - Reservándose el restaurante el derecho de cambio de salón, si el cliente incumple los comensales contratados.
 - Capacidad mínima de los salones son:
Salón Patricia: 35 comensales
Salón SolyNieve: 60 comensales
Salón Cúpula: 90 comensales
 - Horario de celebraciones: De 14.00 a 19.00 horas y de 21.00 a 02.00 horas.
 - Ampliación del horario de celebración:
La celebración se desarrollará dentro del horario previamente acordado y reflejado en el presente contrato. En caso de que el cliente solicite prolongar la celebración más allá de dicho horario, se venderá talonarios de 15 copas por 100€ por cada talonario adicional de servicio. La ampliación del horario estará sujeta a la disponibilidad del establecimiento y deberá ser autorizada por el responsable del mismo. No reemblosable los tickets.
 - La validez de estos menús será hasta el 30 de junio 2027.
 - Horario del parque infantil: de 14.00 a 19.00 y de hasta las 23.00 horas.
 - Mesas dulces, equipos de animación serán contratadas con empresa seleccionada por el restaurante. El restaurante no cede mesas ni manteles para el montaje.
- Nota: Estos precios pueden sufrir cambio o modificación según valor de mercado.



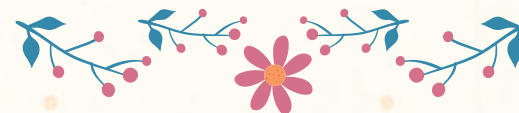
www.restauranterutadelvino.es
Avda. Andalucía, 53 - Telf. 958 500 501
18198 Huétor Vega
oscar@restauranterutadelvino.com



Pescados y Mariscos, de lo bueno lo mejor



Menús Comuniones 2027



Menu 1

TRADICION

Precio:
52,00€

CENTRO DE LA MESA

(cada 4 personas):

- Ensalada de Burrata Italiana,
(lechuga fresca, mango, nueces,
burrata y mermelada tomate)
- Mix de croquetas artesanas variadas
(pollo, chipirón y pulpo)
- Gambas fresca a la plancha (200 grs)

INDIVIDUAL:

Carrillada de cerdo ibérica
en salsa española
con patatas parisinas doradas
y verdura salteada

POSTRE:

Tarta de yema tostada
de Casa Isla

Menu 2

GRANAINO

Precio:
58,00€

CENTRO DE LA MESA

(cada 4 personas):

- Jamón Ibérico a cuchillo
- Ensaladilla Rusa
con Pulpo y Gambas

INDIVIDUAL:

Lomos de Dorada de Esteros
a la plancha con ajo arriero
y
Entrecôte de cerdo San Pascual
“granaino”
patatas parisinas y verdura estival

POSTRE:

Tarta de yema tostada
de Casa Isla

Menu Jovenes

Precio:
39,00€

AL CENTRO DE LA MESA

Calamares fritos
Croquetas caseras de pollo

Medallones de Solomillo de Cerdo
con salsa pimienta
y patatas fritas

POSTRE

Brownie de chocolate
con nueces y nata

BEBIDAS:

Refrescos, Agua mineral

Menu Infantil

Precio:
32,00€

Mini Burger con queso
y patatas chips

Delicias de solomillo
de pollo empanadas,
pizza de york y queso
y patatas fritas

POSTRE

Helado

BEBIDAS:

Refrescos, Agua mineral

Menu 3

NUESTRO SABOR

Precio:
58,00€

CENTRO DE LA MESA

(cada 4 personas):

Gambas frescas a la plancha (200 grs)

INDIVIDUAL:

Bacalao Noruego gratinado
sobre cama de espinacas y
langostinos gratinados con
suave alioli casera

y

Abanico de cerdo ibérico
a la brasa josper
con patatas parisinas doradas
y verdura salteada

POSTRE:

Tarta de yema tostada
de Casa Isla

Menu 4

EXPERIENCIA

Precio:
64,00€

INDIVIDUAL

Pastela moruna con
salsa de frutas del bosque

INDIVIDUAL:

Merluza del Cantábrico
en salsa verde
con risotto del mediterráneo

y

Solomillo de ternera a la brasa josper
con patatas parisinas doradas
y verdura salteada

POSTRE:

Tarta de yema tostada
de Casa Isla

Todos los menús irán
acompañados
de las siguientes bebidas

Rioja crianza, Blanco Rueda,
Cerveza Estrella Galicia,
Refrescos, Agua mineral

ANIMACIÓN INCLUIDA:

Campo de fútbol
Columpios clásicos
Zona de escalada
Castillo hinchable y animación
Cama elástica
Dos animadores



Precios IVA incluido
(ver condiciones en el anverso)