



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú para grupos. (Comida)

***Para realizar la reserva leer condiciones en la ultima pagina.**

Menú 1

De pica pica...

- Ensalada de burrata al pesto de albahaca con cherrys y frutos secos.
- El surtido de embutidos ibéricos de bellota con sus picos y aove.
- Nuestra ensaladilla de marisco y langostino con salsa sriracha.
- Nuestro croqueton de pato sobre pisto manchego.
- Crujientes de carrillada de ternera.
- La caldereta de sepia encebollada.

De postre ...

- Vasito de dos chocolates y crumble.

Bodega:

Vino tinto viña pomal, tempranillo (Rioja)

Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)

cerveza, refrescos, agua y café.

35€

***Precio sin bodega incluida 25€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de 60 copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 2

Los entrantes...

- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.
- Nuestra ensaladilla de marisco y langostino con salsa sriracha.
- La caldereta de sepia encebollada.

Para terminar, a compartir...

- Cube roll de vaca madurada trinchado sobre lecho de verduras y su refrito de ajetes. 300gr. Para 2 pax.

De postre ...

- El hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

40€

***Precio sin bodega incluida 30€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de 60 copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 3

Los entrantes...

- Ensalada de burrata al pesto de albahaca con cherrys y frutos secos.
- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.
- Nuestro croqueton de pato sobre pisto manchego.

De principal, a elegir:

- Carrillada de ternera a baja temperatura con salsa de setas.
- Suprema de bacalao al horno con espárragos trigueros.
- El arroz meloso de sepia y gamba con verduritas.

De postre ...

- El hojaldre con helado de vainilla y chocolate caliente.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

45€

***Precio sin bodega incluida 35€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de 60 copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú 4

Los entrantes...

- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- El foie a la sal con reducción de p.x. y sus tostas.
- Brochetas de pulpo y gamba.
- La vieira gratinada.

Para terminar:

- La zarzuela de marisco de la lonja.

De postre ...

- La torrija caramelizada con helado de vainilla.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)
cerveza, refrescos, agua y café.

60€

***Precio sin bodega incluida 50€**

- Bajo reserva previa. Minimo para 20 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de 60 copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú coctel

Los entrantes...

- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- Selección de quesos del país con membrillo y frutos secos.
- Mini focaccia con pericana seca y anchoa.
- Surtido de croquetas caseras: De pato y jamon ibérico.
- Hojaldritos de blanquet con mostaza y sésamo.
- Crujientes de carrillada de ternera.

Para terminar

- Fideua de puchero.

De postre...

- Degustacion de postres.

Bodega...

Vino tinto viña pomal, tempranillo (Rioja)
Vino blanco legaris, verdejo (Rueda)
Cerveza, refrescos, agua y café.

50€

- Bajo reserva previa. Minimo para 50 comensales.

-Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrara con el precio marcado en carta.

-El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.

-La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un minimo de 60 copas.

- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.

-En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrara a las 18.00 horas.

-El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú vegetariano

Los entrantes...

- Nuestra ensalada vegetariana.
- Focaccia con escalivada y polvo de aceituna negra.
- Huevo poché con crema de setas y frutos secos.

De principal...

- Tallarines con verduras salteadas.

De postre ...

- Vasito de dos chocolates y crumble.

Bodega:

Vino tinto viña Pomal, tempranillo (Rioja)

Vino blanco Legaris, verdejo (Rueda)

cerveza, refrescos, agua y café.

45€

- Cualquier producto servido que no contemple el menú se cobrará con el precio marcado en carta.
- El contenido de este menu puede variar y adaptarlo a sus necesidades con previo aviso, siendo las condiciones y precio las marcadas por la empresa.
- La reserva del tardeo va sujeta a la contratación de la barra libre con un mínimo de 60 copas.
- Alquiler de local 300€ en caso de la no contratación de barra libre cerrando a las 21:00 horas.
- En el caso de la NO contratación de la barra libre ni alquiler el rte. cerrará a las 18.00 horas.
- El pago total del servicio se realizara en un solo pago.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menú niños.

Para empezar...

-Plato con jamon y queso, croquetas y nuggets de pollo.

De principal...

-Los macarrones.

De postre...

-Helado...

Bodega:

Refrescos y agua.

22€



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Servicio de barman.

Combinados. 7€

Combinados premium. Desde 9€

Servicio de barra libre

30 copas	210€
60 copas	360€
120 copas	720€
240 copas	1200€

*Disponemos de un amplio dossier para contratar otros servicios.



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Clausulas para grupos:

-Las reservas se efecturan por transferencia bancaria.

Numero de Cuenta. ES38 0081 0324 9100 0217 3519

-la reserva sera efectiva abonando 200€ como deposito,
Indicando el nombre, numero de comensales, dia y hora de llegada.

-La transferencia se realizara como maximo 10 dias anteriores a la
fecha del evento, para la empresa tener tiempo de su preparaci3n.

**-Una vez realizada la transferencia enviar comprobante por
whattsapp al tel3fono 655809420
y diganos su correo electr3nico para poder realizar la reserva.**

-En caso de la no presentaci3n o anulaci3n de la reserva, 72 horas
anteriores a la fecha se1alada el abono NO ser3 devuelto.

-La cantidad de comida se servira en relacion al numero de
comensales reservados, en caso de la no presentaci3n de alguno de
ellos se cobrara integro el men3 contratado.

-Las reservas tendr3n 30 minutos de demora sobre la hora reservada,
en caso de no asistencia o tardanza sin previo aviso la reserva quedara
anulada y la no devoluci3n del importe transferido.

-El sal3n interior ser3 reservado para un solo evento a partir
de 120 comensales.

-Cualquier servicio extra que se quiera contratar ser3 a cargo del
cliente y siendo la gesti3n de su contratacion 3nicamente por la
empresa.