

CENAS

MENÚS DE NAVIDAD



Palacio de Larrinaga

Pabellón de
Ceremonias



sansui
jardín del agua

El
CACHIRULO
GRUPO



CATERING
EL CACHIRULO



ESPACIO EBRO

La Casa
de las Piedras

MIENÚ 1

Precio: 46,50€ + IVA

Trigo tierno con crema de setas y boletus y jamón de pato

Lubina con mojo verde de cilantro y cous -cous

Brownie de chocolate con crema inglesa

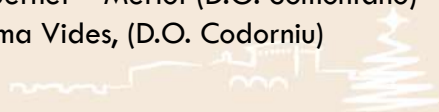
Café o infusión

Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



MIENÚ 2

Precio 52,50€ + IVA

Bisque de carabineros con anillas de chipirón y gnocchi

Tournedó de secreto de cerdo ibérico con salsa Robert

Carpaccio de piña con helado de coco

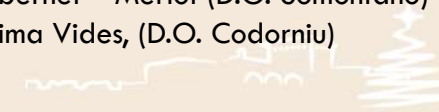
Café o infusión

Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



NAVIDAD

MENÚ 3

Precio 60€ + IVA

Ensalada de salmón con langostinos, bolitas de melón y vinagreta de lima

Corvina a la parrilla con salsa de coco y curry sobre puré de boniato

Porción de paletilla de T.A. asada con patatas panadera

Pirámide tres chocolates con helado de yogur y arándanos

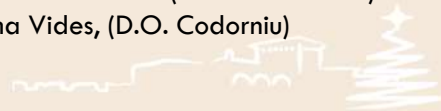
Café o infusión

Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



NAVIDAD

MENÚ NOBLE

Precio 69,50€ + IVA

Croquetas de chipirón en su tinta

Foie al pajarán con pan de txoclo

Bullabesa de marisco con salsa Roullie

Pulpo a la brasa adobado con patata revolcona

Solomillo de vaca madurada a la brasa

Postre

Granachan

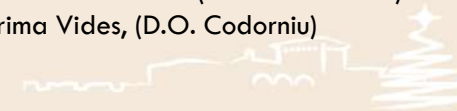
Café o infusión

Bodega

Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)

Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)

Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



NAVIDAD MENÚ TERTULIA

Precio: 57,50 € + IVA

A compartir

Carpaccio de atún rojo, emulsión de anchoas, caviar de limón.

Cigala, falso risotto de calabaza, torta de camarón y alioli de membrillo

Boliches del Pilar con lomo de ciervo braseado

Principal (a elegir)

- Lubina a la brasa
- Cochinillo asado

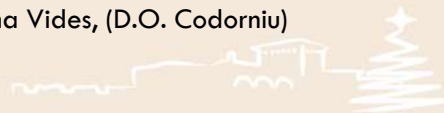
Postres (a elegir)

- Tarta de queso con helado de yogurt y arándanos
- Ensalada de frutas

Café o infusión

Bodega

- Sommos Roble Chardonnay (D.O. Somontano)
- Sommos Roble Cabernet – Merlot (D.O. Somontano)
- Cava Codorniu Prima Vides, (D.O. Codorniu)



Notas Menú Tertulia

- La composición de este menú será el mismo para todos los comensales y deberá ser notificado con al menos 15 días antes del evento.

INFORMACIÓN ADICIONAL CENAS

DISC-JOCKEY **

Para todos aquellos que deseen continuar con la velada, habilitaremos un espacio común donde poder disfrutar de la música con nuestro DJ. Este servicio se confirmará en base al número total de reservas contratadas.

COPA INCLUIDA **

El día de la cena, se les entregará un vale canjeable por la primera copa pudiéndola disfrutar en mesa o en el espacio destinado para la fiesta.

LISTA DE PRECIOS (SEGUNDAS COPAS)

- Cerveza: 3€
- Licores: 4,50€
- Combinados: 6,50€
- Licores / combinados Premium: Precio según licor

“ Siente, disfruta, celebra: *El Cachirulo* es vida ”

El
CACHIRULO
GRUPO

T +34 976 460 146
M eventos@elcachirulo.es

www.elcachirulo.es
f i



CATERING
EL CACHIRULO



La Casa
de las Hiedras


ESPACIO EBRO


Pabellón de
Ceremonias


EL CACHIRULO