

El
CACHIRULO
G R U P O

2026





Este libro se ha inspirado en los lienzos en blanco para crear vuestra boda a medida.

En Grupo El Cachirulo – referente de prestigio en el ámbito de la restauración aragonesa y nacional, creemos en propuestas innovadoras de calidad, de amor por nuestros productos locales, sabores, cuidadosas elaboraciones y en la personalidad que marque vuestro sello de identidad.

Disponemos de una amplia gama de espacios versátiles y privilegiados en el entorno de Zaragoza, cada uno con un carácter único, buscando el que mejor se adapte a vuestra celebración.

Queremos brindaros experiencias y sensaciones imborrables.

Para alcanzar el encuentro soñado, hemos seleccionado los servicios más anhelados en decoración, iluminación, flores y complementos variados. Os invitamos a escanear el código QR que aparece en el marcapáginas.

Todo nuestro compromiso y mimo por el detalle para convertir vuestro día en momentos inolvidables.

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamarritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Canelón de marisco, gamba roja y salsa de carabineros con espaguetis vegetales

SEGUNDO PLATO

Milhojas de carrillera y foie sobre puré de apionabo y chirivía con salsa de regaliz y tagliatelle de yuca

POSTRE

Tuca de Vallibierna (semiesfera de chocolate negro, mini ferrero y trufa) con helado de naranja

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamaritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Lubina con *beurre blanc* de piparras y alcaparras con espaguetis vegetales

SEGUNDO PLATO

Dúo de ternasco y cochinillo asados con patatas a lo pobre

POSTRE

Tozal de Guara (bizcocho de coco y lima bañado en chocolate blanco y coco rallado con merengue flambeado) con helado de cassis

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamaritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Timbal de patata y pulpo con crujiente de gamba cristal

SEGUNDO PLATO

Pluma de cerdo ibérico con castañas y salsa de mostillo

POSTRE

Marboré (bizcocho daquaise de avellanas, frutos rojos y Crunch de chocolate blanco) con helado de albahaca

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature



Menú El Cachirulo catering

150,80 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamarritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Merluza rellena de jamón ibérico con pil-pil de salsa Diana y patatas risoladas

SEGUNDO PLATO

Ternasco asado al horno tradicional con patatas panadera

POSTRE

Tarta Árabe con frutos secos con helado de yogur

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamarritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Tartar de lubina con ajo blanco de borraja y emulsión de codium

SEGUNDO PLATO

Media paletilla de ternasco asada con patatas panadera

POSTRE

Milhojas de vainilla y frutos rojos con helado de stracciatella

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

Menú Agradecemos



167,50 € + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamarritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Rodaballo gallego al estilo Orio y trigueros

SEGUNDO PLATO

Timbal de rabo de toro con patata dorada a la mantequilla y zanahoria baby

POSTRE

Punta Suelza (semiesfera de chocolate y mascarpone con frambuesas) con helado de leche de coco

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

El
CACHIRULO
GRUPO



Menú La Confianza

162,40€ + IVA

COPA DE BIENVENIDA

Recibimiento copa de bienvenida cava rosé

APERITIVOS FRÍOS

“Tardeo” (gelatina de Martini blanco, oliva y anchoa)

Ceviche de vieiras

Gelée de frutos rojos con foie

Tartar de secallona con trufa

Causa limeña de pulpo con aguacate y olivada

Carrok Cake

APERITIVOS CALIENTES

Lingote de carrillera con alioli de vino tinto

Cangrejo con sopa coreana y mantou

Gyoza “El Cachirulo” de ternasco de Aragón IGP

Brioche de pulled pork

ESTACIONES

Jamón de Teruel D.O. al corte en presencia de los invitados acompañado de pan con tomate

A elegir: Fideuá de gambas y calamarritos con alioli o Arroz del “senyoret” o Arroz negro

PRIMER PLATO

Dorada rellena de verduras con langostinos, chips de vegetales y salsa de mostaza con azafrán

SEGUNDO PLATO

Milhojas de solomillo con foie, jamón y queso trufado con reducción de P.X.

POSTRE

Sopa de chocolate blanco con fresas escabechadas y menta con helado de limón

Café o infusión

Licor o combinado

BODEGA

Vino blanco: Sommos Roble (Chardonnay) D.O. Somontano

Vino tinto: Sommos Roble (Cabernet- Merlot) D.O. Somontano

Cava: Codorníu Original Brut Nature

El
CACHIRULO
GRUPO



Para los más Pequeños

38,00 € + IVA

MENÚ SUPERHÉROE

Croquetas de jamón

Calamares a la andaluza

Flamenquines de jamón de york y queso

Nuggets de pollo

Porción de pizza

Costillas de ternasco con patatas fritas

Brownie de chocolate con helado de huevo kinder

Agua y refrescos variados

MENÚ VILLANO

Canelones de carne gratinados

Tenders de pollo con patatas fritas

Brownie de chocolate con helado de huevo kinder

Agua y refrescos variados

Notas al Lector: Crea tu propio capítulo...

APERITIVOS

Chupa chups de foie 2,40 € + IVA

Nuestra ensaladilla rusa de langostinos sobre pan
de gambas con huevas de salmón 2,20 € + IVA

Langostino crujiente con salsa de mango 2,60 € + IVA

Croqueta de pato con barbacoa coreana 1,80 € + IVA

Piruleta de cachopo con cecina y queso Patamulo 2,50 € + IVA

Crujiente de algas y arroz con tartar de salmón 2,20 € + IVA

Hamburguesita de chipirón con sobrasada 3,70 € + IVA

ESTACIONES

Pulpo a feira 5,00 € + IVA

Surtido de quesos nacionales 6,00 € + IVA

Foie a la plancha 6,50 € + IVA

Sushi 6,50 € + IVA

Paella de marisco 2,80 € + IVA

Arroz negro 2,80 € + IVA

Mejillones y berberechos al vapor 3,90 € + IVA

Vermutería* 5,60 € + IVA

**Bebidas que acompañan nuestros encurtidos: Vermut casero, fino Tío Pepe,
Croft Twist (rebujito preparado).*

Chacinería: selección Ibéricos 3,90 € + IVA

SELECCIÓN DE JAMONES AL CORTE

Jamón ibérico de bellota 5J Sánchez Romero Carvajal 890 € + IVA

Jamón Julián Martín 100% ibérico 820 € + IVA

Jamón Beher Gold 100% raza ibérica 780 € + IVA



& aún hay más...

PLATOS PRINCIPALES

Lingote de foie con toffe de avellanas

Salmorejo de bogavante con crudités de verduras

Arroz caldoso con chipirones, hongos y carabineros

Merluza a la muselina ligera, langostino y salsa de piquillos

Solomillo con foie, brocheta de verduras en tempura con salsa de trufas

Carré de ternasco asado y su paletilla deshuesada con patatas panadera, setas y cebollitas glaseadas

Rape con suquet de nécoras

Medallones de solomillo con sal de ibérico, confitura de violetas y salsa de vino de hielo

SORBETES 4,75 € + IVA

Gin Tonic

Mojito

Lima

Manzana Verde

Mandarina

Piña

Limón





Barras Especiales Cóctel

SPRITZ 4,00 € + IVA / PERSONA

Aperitivo italiano muy colorido, perfecto para cócteles previos a banquetes:

- Licor Aperol, Prosecco italiano (cava), soda y rodaja de naranja.
- Limoncello, Prosecco italiano (cava), soda y rodaja de limón.
- Negroni, cóctel de origen italiano, a base de ginebra, campari y vermut rojo.

SANGRÍA LOLEA 4,00 € + IVA / PERSONA

Barra colorida y llamativa, perfecta para aperitivos. Se oferta en tres variedades fijas: vino tinto, vino blanco y cava.

PREMIUM BEER CORNER 4,00 € + IVA / PERSONA

Variedades : Radler, Morenita, Export, Ámbar 10.

CLASSIC BEER CORNER 2,00 € + IVA / PERSONA

Variedades : Cerveza Ámbar Especial y Ámbar Sin Alcohol.

MOJITO ORIGINAL 4,00 € + IVA / PERSONA

Disfruta del refrescante sabor del mojito original.

ESFERA MIXOLOGIA MOLECULAR 7,00 € + IVA / PERSONA

Una barra de coctelería molecular basada en esferas de 2,5 cm. de diámetro, servidas en cucharillas individuales con sabores a diferentes cócteles; gin tonic, ron mango, vodka hibisco, ron coco, mojitos sin alcohol, piña colada sin alcohol y vermouth.

MIXIN COKTAILS 3,50 € + IVA / PERSONA

Servicio de mojito, caipiriña y piña colada listos para tomar.

Barras Especiales Baile

GIN PREMIUM 9,00 € + IVA / PERSONA (4 HORAS)

Si le pudieran dar un premio a la bebida de moda, este sería sin duda para el “gin tonic”: una opción ideal para vuestra boda. Referencias: Bombay Sapphire, Bulldog Gin, Citadelle, Hendrick's, G' Vine Floraison, Gin Mare, Brockmans, Pink, Martin Miller's, Tanqueray Ten, Puerto de Indias, Beefeater 24. Mezclado con las mejores tónicas, Zitromac, Schweppes, Fever Tree, Royal Bliss de sabores..., y maridado con fruta deshidratada.

COCTELERÍA 9,00 € + IVA / PERSONA (4 HORAS, A ELEGIR 4 CÓCTELES)

Margarita. Hecho con tequila, Cointreau, Pulco, sal y lima. Un cóctel que proviene de México y es súper refrescante.

Bloody Mary. Salado y con un toque picante, es perfecto para las bodas de verano. Se hace con vodka, zumo de tomate, zumo de limón, sal, pimienta, tabasco y salsa Perrins.

Mojito. Uno de los más conocidos y consumidos en las bodas. Perfecto para una refrescante copa de espera. Se hace con lima, ron, soda, azúcar moreno y menta fresca.

San Francisco. Perfecto para los que no beben alcohol: Elaborado con naranja, limón, piña, granadina y azúcar.

Cosmopolitan. El cóctel favorito de Carrie Bradshaw en ‘Sexo en Nueva York’. Se prepara con vodka, Cointreau, zumo de arándanos, lima y piel de naranja.

Daiquiri de fresa. Elaborado con ron, zumo de limón y fresa natural.

MIXIN COKTAILS 3,50 € + IVA / PERSONA

Servicio de mojito, caipiriña y piña colada listos para tomar.

PACK CAPITÁN DE MESA 20 € + IVA/ MESA

Disfruta de una selección de Tekis de sabores y Jägermeister, acompañados con sus vasitos exclusivos, para brindar con tus invitados.





En un lugar de la Fiesta de cuyo nombre. Si Quiero acordarme

MERIENDAS/RECENAS

Aragonesa. Migas con chistorra, longaniza y taquitos de tortilla 5,80 € + IVA

Americana. Hot dogs, mini-hamburguesas y patatas fritas 8,40 € + IVA

Italiana. Pizzas variadas 5,50 € + IVA

Campera. Chuletitas, panceta y bravas 6,90 € + IVA

Francesa. Crêpes y gofres 6,50 € + IVA

Mexicana. Tacos y quesadillas 4,00 € + IVA

Mini-pulgas: de bacón y queso, jamón y pulled pork 7,50 € + IVA

Carrito de helados 4,90 € + IVA

Chocolate con churros 2,50 € + IVA

Para los protagonistas de este libro ...

DEGUSTACIÓN PREVIA DEL MENÚ

En banquetes superiores a cien invitados quedará incluida para seis personas; para un número inferior de invitados consultar al departamento comercial.

EQUIPO

Antes de la celebración del evento nuestro personal se pondrá en contacto con vosotros para acompañaros desde el comienzo del aperitivo hasta fin del evento. El maître asignado a vuestro evento velará por la calidad y coordinación del servicio de principio a fin.

DETALLES Y DECORACIÓN PERSONALIZADA

Mantelería y complementos, estancia privada para los novios, decoración floral incluida mesa presidencial, minutas, lista de invitados, corte de tarta nupcial, todo el mobiliario necesario para la celebración de vuestro evento y rincones decorativos.

Todos los detalles deben ser recogidos el mismo día del evento. En caso de retirarlos en una fecha posterior, no nos haremos responsables de su conservación o entrega.

Para llevar vuestros detalles, se informará de los horarios la misma semana del enlace, sin garantizar que pueda ser el día previo a la boda.

BARRA LIBRE, DJ Y SGAE

Nuestra barra libre estará surtida de primeras marcas acompañadas de “vuestra música” con la asignación de un responsable que se encargará de planificar vuestro guion musical... nada puede quedar al azar en un día tan especial.

Horarios:

- En **servicios de mediodía**: incluido hasta las 23:00 h
- En **servicios de cena**: consultar con el departamento comercial

Ampliación de 1h de barra libre, DJ y S.G.A.E: 7,00€ + IVA / invitado adulto contratado.





... queda incluido:

HORARIO DE RECEPCIÓN DE INVITADOS

- **Boda diurna:** 14:00 h (con ceremonia civil a las 13:00 h)
- **Boda nocturna:** 20:30 h (con ceremonia civil a las 19:30 h)

** El horario de apertura de las fincas se realizará 30 minutos antes del horario establecido.*

PARKING

Nuestras instalaciones disponen de parking gratuito para clientes e invitados, asistido por nuestro personal de aparcamiento.

**El Palacio de Larrinaga no dispone de parking para invitados*

OBSERVACIONES

Las condiciones estipuladas en el presente catálogo son para celebraciones con más de cien invitados. En el caso de ser un número de invitados inferior se deberán abonar los siguientes suplementos:

- Por cada jamón al corte, se abonarán 3,90€ + IVA por cada adulto que no llegue a 100 invitados.
- En concepto de DJ, SGAE y AGEDI, se abonarán 9,60€ + IVA por cada adulto que no llegue a 100 invitados.



CEREMONIA CIVIL

250,00 € + IVA

Ofrecemos un servicio de ceremonias civiles que incluye mesa mantelada con centro de altar, taburetes para los novios y 70 sillas de invitados, equipo de audio y personal técnico para la sonorización de la ceremonia.

Este servicio no incluye la contratación del oficiante de la ceremonia.

CONDICIONES DE LA FINCA

Las condiciones de la finca son un concepto no incluido en el coste del menú, cuyo importe va ligado a la contratación del evento.

Consulte las condiciones con nuestro equipo comercial.

PRECIO FINAL

El precio final del evento lo conformará una única factura que incluirá el importe del menú seleccionado, las condiciones de la finca y otros posibles servicios contratados, ofertados en el presente catálogo como sugerencias y complementos.

Los precios incluidos en el presente documento no incluyen impuestos (IVA).

SERVICIOS EXTERNOS

Si deseas traer tu Disc Jockey de forma externa se deberá abonar un canon de 150€ + IVA, presentando la documentación pertinente y todo el material necesario

En el caso de montar una Candy Bar son 50€ + IVA más por servicios de logística, limpieza (incluyendo mesa mantelada). No puede utilizarse el mobiliario, en caso de necesitarlo se debe consultar.

No se admitirá ningún tipo de producto alimenticio externo a nuestra cocina, al igual que cualquier bebida alcohólica..





Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

VINOS BLANCOS

Precio / persona

D. O. Somontano

Pirineos Chardonnay

Sin suplemento

Sommos Varietales (Chardonnay Gewürztraminer)

2,30 €

Laus joven (Chardonnay)

1,80 €

Matarile (Chardonnay Gewürztraminer)

1,80 €

Viñas del Vero (Chardonnay Macabeo)

Sin suplemento

Viñas del Vero (Chardonnay)

2,70 €

Viñas del Vero (Gewürztraminer)

4,00 €

Enate 234 (Chardonnay)

2,90 €

D. O. Campo de Borja

Coto de Hayas (Chardonnay)

Sin suplemento

D. O. Cariñena

Aldeya (Chardonnay - Macabeo)

Sin suplemento

Corona de Aragón (Macabeo - Chardonnay)

2,30 €

Particular (Garnacha blanca)

1,20 €

D. O. Calatayud

Baltasar Gracián (Garnacha, Viura)

1,80 €

Nietro (Macabeo)

1,80 €

Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

D. O. Rueda

	Precio / persona
Legaris (Verdejo)	2,30 €
José Pariente (Verdejo)	4,00 €
Marqués de Riscal (Verdejo)	3,30 €
Protos Verdejo (Verdejo)	3,10 €

D. O. Rias Baixas

Marqués de Vizhoja (Albariño)	2,30 €
Leiras (Albariño)	2,30 €
Mar de Frades (Albariño)	4,60 €

VINOS TINTOS

D. O. Somontano

Señoría de Lazán Crianza	1,80 €
Enate Crianza	1,80 €
Viñas del Vero Crianza	1,80 €
Enate Reserva	4,00 €
Gran Vos Reserva	4,00 €
Sommos Varietales	2,30 €





Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

D. O. Calatayud

900 Viñas (Garnacha)

Honoro Vera (Garnacha)

Alquez (Garnacha)

Baltasar Gracián Viñas Viejas (Garnacha)

Precio / persona

Sin suplemento

2,00 €

3,50 €

2,90 €

D. O. Campo de Borja

Coto de Hayas Garnacha Joven

Coto de Hayas Crianza Garnacha

Garnacha Centenaria

Fagus Garnacha

Tres Picos Garnacha

Sin suplemento

1,80 €

3,00 €

3,80 €

4,80 €

D. O. Cariñena

801

Particular Garnacha Joven

“A” de Ayles Garnacha Syrah

Corona de Aragón Crianza

2,70 €

Sin suplemento

1,80 €

1,80 €

Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

D. O. CA Rioja

	Precio / persona
Viña Pomal Crianza	1,20 €
Viña Real Crianza	2,00 €
Azpilicueta Crianza	2,30 €
Dinastía Vivanco Crianza	2,70 €
Ramón Bilbao Crianza	2,30 €
Viña Alberdi Crianza	3,80 €
Cune Crianza	2,30 €
Marqués de Riscal Reserva	7,50 €
Marqués de Murrieta Reserva	7,00 €
Viña Ardanza Reserva	7,50 €
Muga Crianza	4,60 €
Marqués de Arienzo Crianza	2,00 €
Viña Pomal 106 Barrica	4,50 €

D. O. Ribera del Duero

Protos Roble	2,30 €
Legaris Roble	2,30 €
Legaris Crianza	3,10 €
Protos Crianza	6,00 €
Finca Resalso Roble	2,30 €
Matarromera Crianza	7,90 €





Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

ESPUMOSOS

D. O. Cava

Reyes de Aragón Reserva Brut

Anna de Codorníu

Juve & Camps Cinta Púrpura

Juve & Camps Reserva Familia

Agustí Torello Brut Reserva

Precio / botella Precio / persona

Sin suplemento

3,30 €

3,10 €

7,50 €

4,40 €

D. O. Champagne *

Louis Pedrier Brut

45,00 €

4,00 €

Drappier

50,00 €

5,00 €

Mumm

55,00 €

5,60 €

Moët & Chandon

60,00 €

12,00 €

Veuve Cliquot Brut

60,00 €

14,40 €

Taittinger

70,00 €

16,00 €

Moët & Chandon Rose

64,00 €

16,00 €

Veuve Cliquot Rose

70,00 €

17,90 €

Henry Abele

48,00 €

8,70 €

Delamotte Brut

54,00 €

10,00 €

Laurent Perrier

64,00 €

16,00 €

** Si se desea que los champagnes se sirvan únicamente con el postre, se cobraría un impuesto por persona y no se contemplaría en la barra libre. Para todo el banquete se cobrará por botella.*

Carta de Vinos

SUPLEMENTO POR DESCORCHE

Si los clientes desean hacerse cargo de la bodega y traer sus vinos o cavas/ champagnes, se les facturará un suplemento por descorche:

- Si se hacen cargo del vino blanco del banquete 1,00 € + IVA / PERSONA
- Si se hacen cargo del vino tinto del banquete 1,00 € + IVA / PERSONA
- Si se hacen cargo del cava/ champagne del banquete 1,50 € + IVA / PERSONA





Sinopsis de vuestra Obra _____

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○

○



Como narradores de esta historia hemos querido transmitir un breve mensaje... ¿Ya lo habéis descubierto?

En cada capítulo hallaréis una pista..., recogedlas para contagiaros de nuestra pasión.

Y fueron felices comiendo en Grupo El Cachirulo



♡♡♡↑
¡Escanéame!

"Siente. disfruta. celebra: El Cachirulo es vida"
Agradecemos la confianza



976 46 01 46 Ext. 2

eventos@elcachirulo.es

www.elcachirulo.es

@grupoelcachirulo

