



*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

Carrot 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 calamarcitos con alioli o Arroz del "senyoret" o Arroz negro

## PRIMER PLATO

Canelón de marisco, gamba roja y salsa de carabineros

## 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

Carrot 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 calamarcitos con alioli o Arroz del "senyoret" o Arroz negro

## PRIMER PLATO

Lubina con beurre blanc de piparras y alcacarras 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

Carrot 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 calamarcitos 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

Carrot 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 calamarcitos 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

Carrot 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 calamarcitos 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

Carrot 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 calamarcitos 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 framboesas) 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



# Menú La Confianza



catering

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

Carrot 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 calamarcitos 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



# 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
- Cachi Box (yoyo, gafas sin lentes, estuche con pinturas y tarrina de helado)
- Agua y refrescos variados

## MENÚ VILLANO

- Canelones de carne gratinados
- Tenders de pollo con patatas fritas
- Cachi Box (yoyo, gafas sin lentes, estuche con pinturas y tarrina de helado)
- 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





# Barra Especial 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.

# Barra Especial 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.

# Anexo

## 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

### D. O. Somontano

	Precio / persona
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 €

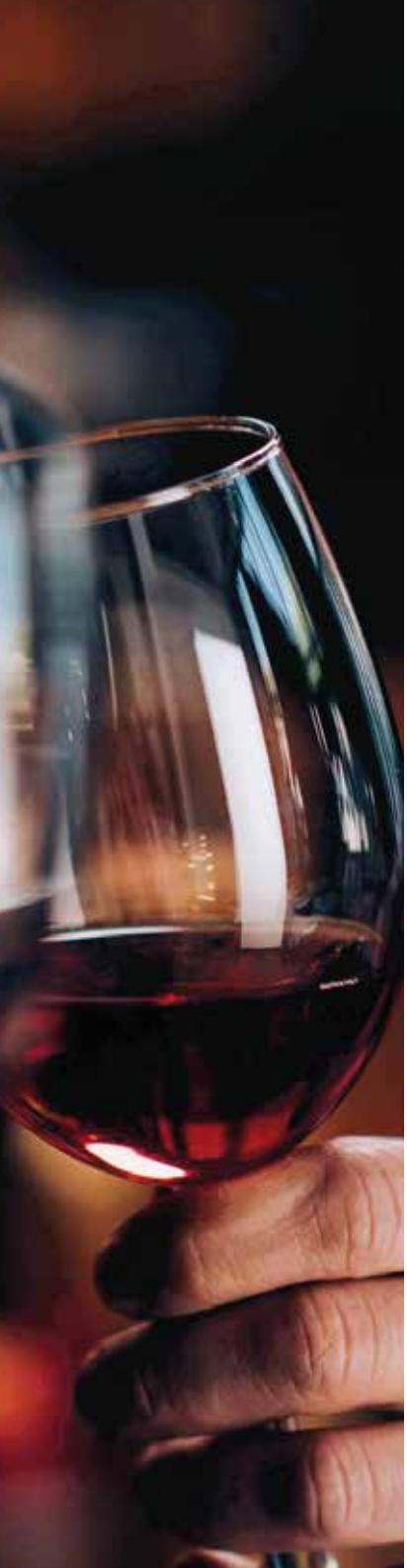
---

## 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 €
Sommoss Varietales	2,30 €





# Carta de Vinos

IVA NO INCLUIDO

## D. O. Calatayud

	Precio / persona
900 Viñas (Garnacha)	Sin suplemento
Honoro Vera (Garnacha)	2,00 €
Alquez (Garnacha)	3,50 €
Baltasar Gracián Viñas Viejas (Garnacha)	2,90 €

## D. O. Campo de Borja

Coto de Hayas Garnacha Joven	Sin suplemento
Coto de Hayas Crianza Garnacha	1,80 €
Garnacha Centenaria	3,00 €
Fagus Garnacha	3,80 €
Tres Picos Garnacha	4,80 €

## D. O. Cariñena

801	2,70 €
Particular Garnacha Joven	Sin suplemento
“A” de Ayles Garnacha Syrah	1,80 €
Corona de Aragón Crianza	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	Sin suplemento
Anna de Codorníu	3,30 €
Juve & Camps Cinta Púrpura	3,10 €
Juve & Camps Reserva Familia	7,50 €
Agustí Torello Brut Reserva	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*

*El*  
**CACHIRULO**  
GRUPO



Escaneame!

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



976 46 01 46 Ext. 2



eventos@elcachirulo.es



[www.elcachirulo.es](http://www.elcachirulo.es)



@grupoelcachirulo

