

Amigos

y

Trabajo

Ha sido atendido por: _____ y puede llamarle al teléfono: _____

Un detalle
diferente



Para el comañer@ menos pelota

Tenemos varias propuestas para estos días. Opciones de menús para llevar a casa.

Se informe sin compromiso en el 660420854

MENÚ Nº 1 - 2025 -2026.

Mientras llegamos todos:

Pan Tostado, Sobrasada Casera, Y Alioli De Agarrarse.

Entradas Al Centro De Mesa:

Variedad De Hojas Tiernas, Pollo Crujiente, Bacon Plancha.

Mil Hoja De Manzana Con Foie.

Morcilla De Burgos Con Fondo De Tomate Concuse.

Pimientos Del Piquillo Rellenos De Marisco.

Croquetas Caseras De Pollo Y Marisco.

Plato Principal Al Centro De Mesa:

Lágrimas De Cerdo Ibérico, Troceadas A La Brasa.

Patatas Con Huevos Rotos, Y Tropezones De Jamón De Cebo.

Postre Individual Y Café:

Leche Frita Con Helado De Vainilla.

O

Piña Natural.

Café.

Precio por persona con BEBIDAS NO INCLUIDA es de: 40,00 €.

MENÚ Nº 2 - 2025 - 2026.

Mientras llegamos todos:

Pan Tostado, Sobrasada Casera, Y Alioli De Agarrarse.

Entradas Al Centro De Mesa:

Pimientos Rojos Asados Con Guacamole, Y Fruta.

Patatas Con Huevos Rotos, Y Tropezones De Jamón De Cebo.

Boquerones A La Navarra.

Vieira Rellena De Su Carne Y Marisco.

Plato Principal Individual A Elegir:

Lomo De Lubina Al Horno

O

Solomillo Wellington. (De Chato Murciano)

Postre Individual Y Café:

Tarta Masini.

O

Piña Natural.

Café.

Precio por persona con BEBIDAS NO INCLUIDA es de: 45,00 €.

MENÚ Nº 3 - 2025 - 2026.

Mientras llegamos todos:

Pan Tostado, Sobrasada Casera, Y Alíoli De Agarrarse.

Entradas Al Centro De Mesa:

Tomate Con Bonito De La Almadraba.

Mil Hoja De Manzana Y Foie.

Calamar Nacional A La Plancha Con Ajo Y Perejil.

Pulpo De Roqueo Al Horno.

Plato Principal Individual A Elegir:

Merluza De La Plaza Al Estilo Vasco.

O

Rabo De Vacuno Mayor A La Cordobesa.

Postre Individual Y Café:

Soufflé De Café Asiático.

O

Piña Natural.

Café.

Precio por persona con BEBIDAS NO INCLUIDA es de: 50,00 €.

MENÚ Nº 4 - 2025 - 2026.

Mientras llegamos todos:

Pan Tostado, Sobrasada Casera, Y Alíoli De Agarrarse.

Entradas Al Centro De Mesa:

Variedad De Hojas Con Bonito Escabechado En Casa.

Jamón Ibérico De Salamanca 75% Raza Pura. (vítola roja)

Flor De Alcachofa, Confitada Con Gambas.

Pulpo De Roqueo Con Pimentón Murciano Y Patatas Nuevas.

Plato Principal Individual A Elegir:

Suprema De Rodaballo Con Espárragos Verdes.

Chuletón De Vacuno Mayor A La Brasa. 700 grs.

Arroz Caldero Con Lomos De Dorada.

Postre Individual Y Café:

Brocheta De Fruta Caramelizada Y Bola De Turrón.

O

Piña Natural.

Café.

*Precio por persona con BEBIDAS NO INCLUIDA es de: **55,00 €.***

PACK DE BEBIDAS NAVIDAD 2025.

Opción 1. Incluye:

Vermut, refresco, Cervezas (barril), Vinos, Etc.
En barra mientras llegan todos los comensales.

Todas las bebidas necesarias durante el almuerzo o cena. Con vinos de la casa,
Vino tinto D.O. Ribera del Duero, “TAMIZ”.
Vino Blanco, D.O. Rueda, 100% Verdejo.
Cava, orujos.
1 Gin Tonic, “Segram’s. por comensal.

20,00 € comensal.

Opción 2. Incluye:

Vermut, refresco, Cervezas (barril), Vinos, Etc.
En barra mientras llegan todos los comensales.

Todas las bebidas necesarias durante el almuerzo o cena. Con vinos de la casa,
Vino tinto D.O. Ribera del Duero, “TAMIZ”.
Vino Blanco, D.O. Rueda, 100% Verdejo.

15,00 € Comensal.

Opción 3. Incluye:

Todas las bebidas necesarias durante el almuerzo o cena. refresco, Cervezas (barril),
Vinos, Etc.
Vino tinto D.O. Ribera del Duero, “TAMIZ”.
Vino Blanco, D.O. Rueda, 100% Verdejo

13,00 € Comensal.

Opción 4.

Facturar la bebida a la carta, según cantidad consumida.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA E IMPORTANTE:

Todas las elaboraciones pueden contener trazas de GLUTEN o contaminación cruzada; En el caso de que desee alguna elaboración Sin GLUTEN Deben de indicarlo a la hora de la reserva para prepararla en un ambiente limpio y recordarlo al camarero cuando realice su comida, hay varias elaboraciones que se pueden preparar SIN GLUTEN

Disponemos de varios salones, con diferentes configuraciones para realizar su evento.

La asignación del salón será a criterio del Rest. Sacromonte, teniendo en cuenta la cantidad de personas que asisten a su evento. El resto de reservas de otros clientes. Se intentará siempre que su evento sea lo más privado posible.

El precio del menú puede sufrir alguna variación desde que se entrega el presupuesto hasta que se confirma y acepta el mismo.

El Rest. Sacromonte se reserva el derecho de cambiar algún ingrediente o producto del menú por otro de similares características o superior, por algún problema logístico, sanitario, organizativo, sirva el ejemplo, (huelga de transportes).

No está permitido consumir elaboraciones traídas, aportadas o realizadas por el cliente, Tartas, mesas dulces, etc....

Si desea que una empresa externa realice una mesa dulce, o le realice una tarta para su evento, NO HAY PROBLEMA, deberán hablar antes con la dirección del Rest. Sacromonte para el intercambio de documentación sanitaria, fiscal, laboral.

El cliente podrá decorar todo el salón con los elementos que considere oportunos, no siendo estos comestibles, ni ofensivos.

*Pida toda la información necesaria en cuanto horarios se refiere, dependiendo el día se deberá desalojar en salón a una hora u otra. **COMPLETAMENTE PROHIBIDO TRAER REPRODUCTORES DE MÚSICA.**
(altavoz bluetooth) DA IGUAL EL TAMAÑO.*

Todos los precios se indican con el I.V.A. Incluido del 10 %.

MIS ANOTACIONES, DUDAS, ASISTENTES,

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

SACROMONTE®

Restaurante - Mesón

Rest. **SACROMONTE** C/ Monte San Juan N°1 Cartagena C.P.30394 Murcia.
info@restaurantesacromonte.com 968535328.

Edic.nov25