

# Amigos

y

# Trabajo

Ha sido atendido por: \_\_\_\_\_ y puede llamarme al teléfono: \_\_\_\_\_

**Un detalle  
diferente**



**Para el compañero@ 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 Concuase.*

*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 Alioli De Agarrarse.*

### ***Entradas Al Centro De Mesa:***

*Tomate Con Bonito De La Almadraza.*

*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 Alioli De Agarrarse.*

### ***Entradas Al Centro De Mesa:***

*Variedad De Hojas Con Bonito Escabechado En Casa.*

*Jamón Ibérico De Salamanca 75% Raza Pura. (vitola 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,*

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

\*  
—

