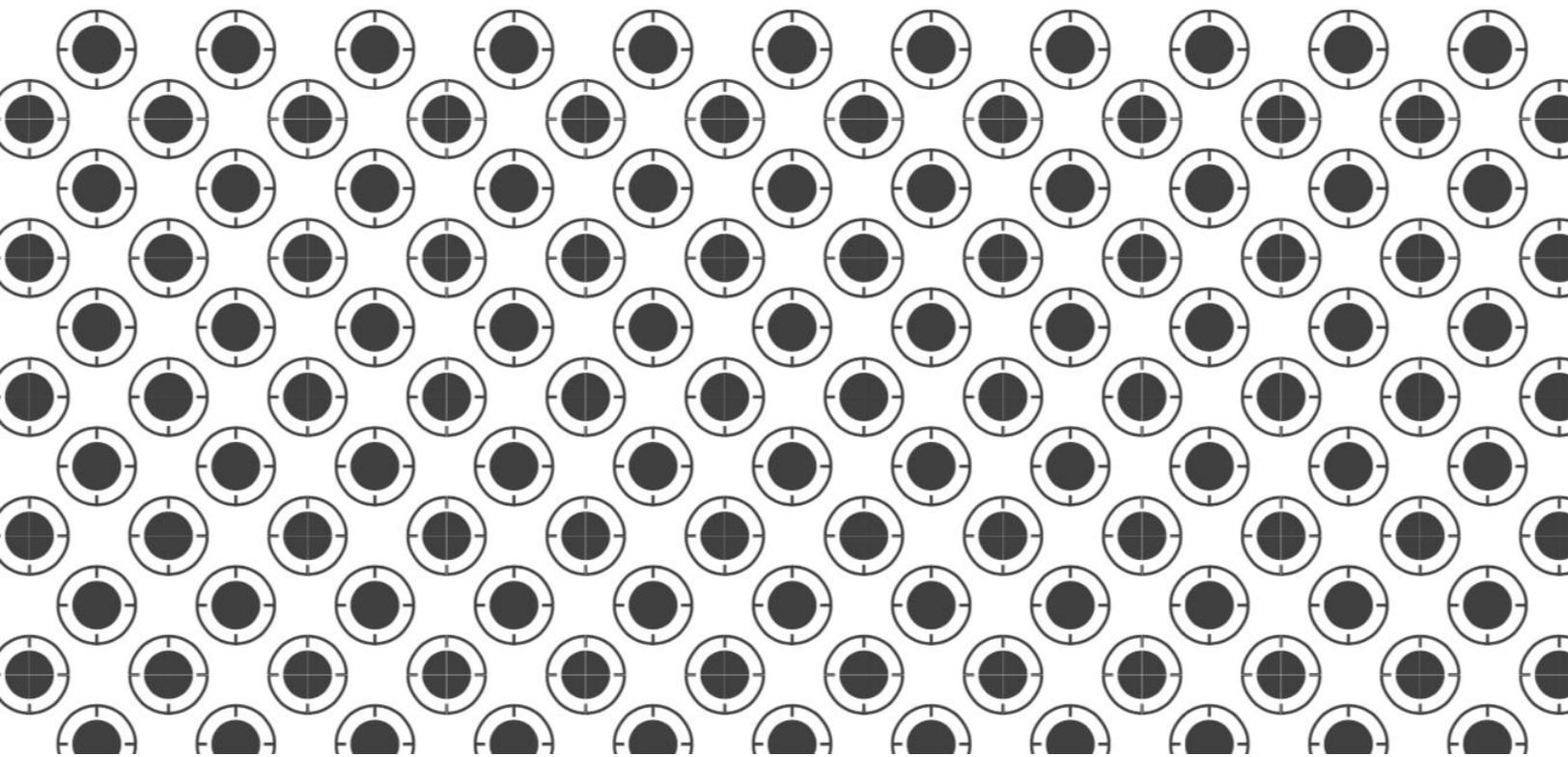


EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

BARBACOA



**EN TUS
FOGONES**

ENTRANTES

48€ Por persona + 10% IVA



- Gazpacho.
- Empanada Gallega.
- Tabla de Quesos (Manchego, Payoyo y Mahón, todos D.O.).
- Lomo y Jamón Ibérico Cebo Campo.
- Cesta de Panes.

ENSALADAS

- Ensalada Mexicana (Lechugas, Cebolla Roja, Frijoles, Chiles, Cilantro, Aguacate).
- Ensalada Waldorf (Apio, Manzana, Lechuga Batavia, Yogur, Nueces, Limón).
- Ensaladilla Rusa.



**EN TUS
FOGONES**

CARNE



- Hamburguesas 100% ECO de la Ganadería Vaca Negra. Raza Negra Avileña.
- Entrecot Vaca Vieja Fileteado.
- Chistorra Arbizu.
- Alitas de Pollo Marinadas.
- Brochetas de Cordero Macerado con Especias.

ACOMPañAMIENTOS

Guarnición

- Verduras a la Parrilla.
- New Potatoes con Limón, Romero y Tomillo.
- Arroz Salvaje.

Salsas Artesanas

- Chimichurri.
- Salsa BBQ.
- Ketchup.
- Mostaza French.



BEBIDA



- Vino Tinto Calavia Crianza 2014 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2016 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos.
- Agua.

EXTRAS

ENTRANTES

- Vichysoisse 10€ el litro.
- Salmorejo 10€ el litro.
- Escalivada 2€, por persona.
- Tabule 2€, por persona.
- Pizzas Artesanas 18€ pizza 8 raciones.
- Croquetas (jamón Ibérico, Chipirones, Chuletón, Verduras) 0,8€ la unidad.

MARISCOS

- Bogavante Canadiense, 27€ unidad 500 gr.
- Bogavante Azul, 38€ unidad 500 gr.
- Gambones, 20€ Kilo.
- Pulpo, 30€, 500 gr.
- Brocheta de Marisco (vieira, langostino tigre), 3€/ud.

CARNE

- Secreto Ibérico 20€, 500 gr.
- Chuletitas de Cordero 35€, 500 gr.
- Entraña - 25€, 500 gr.
- Tacos de Cochinita Pibil - 4€ unidad
- Porchetta Asada 20€, 500 gr.

MENÚ INFANTIL - 15€ POR PERSONA

- Pollo al Limón con Verduras y Patatas
- Brownies Artesanos Apto Para Celiacos



CONDICIONES

- Estos precios están propuestos para un mínimo de 20 comensales.
- A partir de 40 comensales todo el personal está incluido.
- De 35 a 40 comensales incluye 3 camareros, extra 1 cocinero a 70€ (extra de servicio 70€).
- De 30 a 35 comensales incluye 2 camareros, extra de 1 camarero y un cocinero a 70€ cada uno (extra de servicio 140€).
- De 20 a 30 comensales extra de 2 camareros y un cocinero a 70€ cada uno (extra de servicio 210€).

- Los precios incluyen: Comida, bebida, servicio de camareros y doncellas (a partir de 40 comensales), la cocina, montaje, desmontaje, cristalería.
- Mesas, sillas y mantelería tiene un extra de 8€ por persona.
- El transporte tiene un suplemento de 80€.
- Este servicio tiene una duración de 2 horas.
- Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio.
- El coste de ampliar 1 hora la barra de bebidas es de 6€ por persona.
- El coste de servicio de café e infusiones es de 2€.
- Barra libre de importación (Whisky, ron, ginebra y vodka):
- 8€ la primera hora por persona, a partir de la segunda hora 6€ por persona.
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistente al evento, es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir.
- Forma de pago: 50% por adelantado, 50% día del servicio.
- Este listado corresponde a la edición de marzo 2021, reservándonos el derecho de modificar los precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.



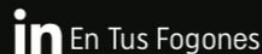
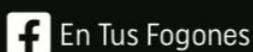
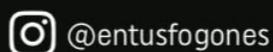
EN TUS FOGONES
CULINARY JOY

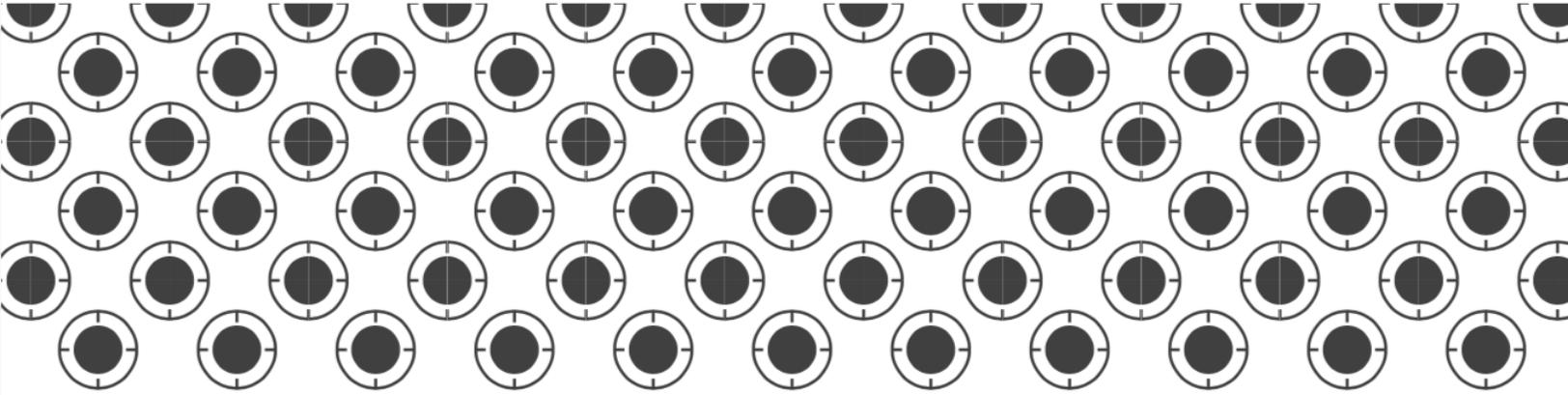
María Zayas, 24. Madrid

Tel. 635612142

info@entusfogones.es

www.entusfogones.es





EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

