

MENU Nº1

ENTRANTES

- Cecina del Bierzo con aceite de oliva virgen (centro de mesa)
- Terrina de foie al oporto con compota de orejones y oporto (centro de mesa)
- Vieira gratinada con cebolla confitada y jamón ibérico (individual)

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto

POSTRES

- Tarta aniversario de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “viña Vilano crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Prima Vides de Codorníu”

PVP iva no incluido **42€**

MENU Nº2

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Pastel de cabracho con ali-oli de rúcula (centro de mesa)
- Ensalada de bacalao con migas de centollo y vinagreta de manzana (individual)

CARNES

- Solomillo de Buey al Oporto con patata risolada y chalotas

POSTRES

- Tarta Saint Honoré de "Maro Valles"

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero "Viña Vilano Crianza"
- Agua mineral
- Café
- Cava "Prima Vides de Codorniu"

PVP iva no incluido **46 €**

MENU Nº3

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota de Guijuelo (centro de mesa)
- Terrina de foie al oporto con compota de orejones y oporto (centro de mesa)
- Ensalada de anchoa, con rúcula y queso de cabra (individual)

PESCADOS

- Medallón de rape empiñonado "Gran mesón"

POSTRES

- Tarta Milhojas de "Maro Valles"

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero "Viña Vilano Crianza"
- Agua mineral
- Café
- Cava "Prima Vides de Codorniu"

PVP iva no incluido **46 €**

MENU nº 4

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota/ Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Ensalada Roastbeef con hongos y vinagreta de piñones (individual)
- Crema de marisco con crujiente de txangurro (individual)

PESCADOS

- Bacalao en pil-pil de boletus (1/2 ración)

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto (1/2 ración)

POSTRES

- Tarta Bienvenida de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Viña Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Prima Vides de Codorniu”

PVP iva no incluido **49 €**

MENU nº 5

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Pastel de cabracho con ali-oli de rúcula (centro de mesa)
- Vieira gratinada con cebolla confitada y jamón ibérico (individual)

PESCADOS

- Rodaballo gallego salvaje con patata duquesa y salteado de hongos (1/2 ración)

CARNES

- Solomillo de Buey al foie con con patata risolada y chalotas (1/2ración)

POSTRES

- Tarta de Trufa de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto D.O. Ribera de Duero “Viña Vilano Crianza”
- Agua mineral
- Café
- Cava “Prima Vides de Codorniu”

PVP iva no incluido **49 €**

MENU nº 6

ENTRANTES

- Jamón ibérico de bellota/ Queso añejo de oveja de Sardón (centro de mesa)
- Crema de marisco con crujiente de txangurro (individual)

PESCADOS

- Bacalao en pil-pil de boletus

CARNES

- Carrillera estofada de ternera al Vino tinto

POSTRES

- Tarta Bienvenida de "Maro Valles"

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero Viña Vilano crianza
- Agua mineral
- Café
- Cava "Prima Vides de Codorniu"

PVP iva no incluido **52 €**

MENU nº 7

ENTRANTES

- Surtido de Ibéricos (centro de mesa)
- Ensalada de langostinos salteados sobre carpaccio de mango (individual)

PESCADOS

- Rodaballo gallego salvaje con patata duquesa y salteado de hongos

CARNES

- Solomillo de Buey al foie con con patata risolada y chalotas

POSTRES

- Tarta Aniversario de “Maro Valles”

BEBIDAS

- Vino tinto de la Ribera del Duero Viña Vilano crianza
- Agua mineral
- Café
- Cava “Prima Vides de Codorníu”

PVP iva no incluido **62 €**

COCKTAIL DE BIENVENIDA (OPCIONALES)**COCKTAIL Nº1**

- Cucharita de bacalao sobre tomate rallado y aceituna negra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 5 €

COCKTAIL Nº2

- Cucharita de bacalao sobre tomate rallado y aceituna negra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas de jamón ibérico
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 6 €

COCKTAIL Nº3

- Cucharita de bacalao sobre tomate rallado y aceituna negra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Tempura de langostino y pimiento asado
- Bebidas (Tinto joven, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos)

PvP iva no incluido 7 €

COCKTAIL Nº4

- Cucharita de bacalao sobre tomate rallado y aceituna negra
- Tosta de crema de queso, cebolla caramelizada y setas al ajillo
- Rollito de cecina con mermelada de tomate
- Croquetas variadas
- Tempura de langostino y pimiento asado
- Bebidas (Tinto crianza, Blanco de Rueda, cerveza, refrescos, cava)

PvP iva no incluido 8 €

OTROS CONCEPTOS

1. Cesión de cada ala del museo (máximo 120 pax/12 mesas)	600€+iva
2. Cesión Patio de los Reyes	2500€+iva
3. Cesión Patio Novicios	1500€+iva
4. Servicio de DJ (2 ½ horas máx 3am)	600€+iva
5. Barra libre(2 ½ horas máx 3am)	14€+iva/persona
6. Consumiciones (tickets) Mínimo 1 consumición por asistente (máx. hasta 01:00 am)	5€+iva/persona
7. Personal (guardarropas, azafatas,...)	pedir presupuesto
8. Alquiler de proyector	80 €+iva

***Este presupuesto incluye el montaje, la iluminación, la seguridad, conserjería, y limpieza del museo.**

El número definitivo de invitados a efectos de facturación será el facilitado con 72h de antelación al evento

Una variación de más del 10% en el número previsto de invitados puede hacer necesaria la variación del presupuesto

Forma de pago: transferencia.