

# *Menú de Grupo Especial*

MINIMO 12 COMENSALES ADULTOS Y PROPORCIONANDO LOS PLATOS 7DIAS POR ADELANTADO

## **A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA**

Surtido de embutidos y quesos españoles  
Pan con tomate  
Ensalada de temporada con crudites y queso de cabra  
Patatas bravas estilo La Pineda

## **PLATO PRINCIPAL A ESCOGER POR PERSONA**

Dorada al horno con su guarnición  
Fideuá estilo Costa Brava  
Medallones de solomillo ibérico con verduras de temporada y salsa de mostaza en grano

## **POSTRES A ESCOGER POR PERSONA**

Sorbete de limon

O

Tarta de queso

### **1 BEBIDA**

Vino Blanco o Tinto, Refresco, Cerveza o Agua

y

1 Café o Infusiones

**33.00 €**

IVA INCLUIDO

# *Menú de Grupo 1*

La elección del menú así como de los platos debe ser comunicada con un mínimo de 7 días previos al evento.  
Mínimo 8 adultos.

## ***A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA***

Surtido de embutidos y quesos españoles  
Pan con tomate  
Ensalada de temporada con crudites y queso de cabra  
Patatas bravas estilo La Pineda  
Croquetas de la casa

## ***PLATO PRINCIPAL A ESCOGER POR PERSONA***

Dorada al horno con su guarnición  
Paella de pescado y carne (mixta)  
Medallones de solomillo ibérico con verduras de temporada y salsa de mostaza en grano

## ***POSTRES***

Helado

O

Tarta Red Velvet (previo encargo).

## ***BEBIDAS***

*(solo durante el servicio de comida o cena)*

Vino blanco y tinto, Refrescos, Cerveza y Aguas minerales  
*Café, Infusiones y Copa de cava*

38,50 €  
IVA INCLUIDO

# *Menú de Grupo 2*

La elección del menú así como de los platos debe ser comunicada con un mínimo de 7 días previos al evento.  
Mínimo 8 adultos.

## ***A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA***

Mosaico de tomate cor de bou con ventresca atún  
Patatas bravas estilo La Pineda  
Saquitos crujientes de queso de cabra  
Buñuelos de bacalao con romesco  
Calamares a la andaluza

## ***PLATO PRINCIPAL A ESCOGER POR PERSONA***

Bacalao pochè con salsa de piquillos y hortalizas  
Arroz de sepia y mejillones  
Carrillera de ternera con salsa de Oporto y su guarnición

## ***POSTRES***

Helado de vainilla

O

Tarta Carrot Cake (previo encargo).

## ***BEBIDAS***

*(solo durante el servicio de comida o cena)*

Vino Blanco Verdejo  
Vino tinto Rioja Crianza,  
refrescos, cerveza, aguas minerales.  
Cava Brut Nature  
Cafes e infusiones

**42,50 €**

IVA INCLUIDO

# *Menú de Grupo 3*

La elección del menú así como de los platos debe ser comunicada con un mínimo de 7 días previos al evento.  
Mínimo 8 adultos.

## ***A COMPARTIR EN EL CENTRO DE LA MESA***

Tarrina de foie La Pineda con higos y pan de pasas  
Croquetas La Pineda  
Buñuelos de bacalao con romesco  
Colas de langostino en panko con guacamole y salsa agridulce  
Calamares a la andaluza  
Pulpo a la brasa con patata y pimentón de la Vera

## ***PLATO PRINCIPAL A ESCOGER POR PERSONA***

Suprema de rodaballo con salsa americana y verduras  
Arroz caldoso de bogavante y gambas  
Solomillo de ternera a la brasa con su guarnición

## ***POSTRES***

Xuxó relleno a la brasa con su bolita de helado

O

Tarta Massini (previo encargo).

## ***BEBIDAS***

*(solo durante el servicio de comida o cena)*

Vino Blanco Albariño  
Vino tinto Viña Real Crianza Rioja,  
refrescos, cerveza, aguas minerales.  
Cava Navaran  
Cafes e infusiones

**66,00 €**

IVA INCLUIDO

# *Menú Infantil*

La elección del menú así como de los platos debe ser comunicada con un mínimo de 7 días previos al evento.

## ***PRIMER PLATO***

Macarrones boloñesa

## ***SEGUNDO PLATO***

Croquetas La Pineda  
Canelones caseros  
Nuggets de pollo

## ***POSTRES***

Helado Infantil con sorpesa

## ***BEBIDAS***

*(solo durante el servicio de comida o cena)*

Agua Mineral  
Refrescos  
Zumos

18,00 €

IVA INCLUIDO

-

***1/2 Menú***

***(1 Plato + Postre + Bebida)***

***14.00€***

# INFORMACIÓN GENERAL

## HORARIOS ATENCIÓN AL CLIENTE (SE RECOMIENDA CITA PREVIA)

LUNES Y MARTES DE 11:00H A 16:00H  
MIÉRCOLES A DOMINGO DE 11:00H A 18:00H

## HORARIOS DE COCINA

DE LUNES A JUEVES - 13:00H A 16:00H  
VIERNES Y SÁBADOS - 13:00H A 16:30H Y DE 20:00H A 22:30H  
DOMINGOS - 13:00H A 16:30H

## HORARIOS DEL RESTAURANTE

LUNES A JUEVES - 12:30H A 17:00H  
VIERNES Y SÁBADOS - 12:30H A 18:00H Y DE 19:30H A 00:00H.  
DOMINGO DE 12:30H A 18:00H

*\*CUALQUIER PROPUESTA FUERA DE ESTOS HORARIOS, SE ESTUDIARÁ SEGÚN LA SOLICITUD DEL CLIENTE.*

TELÉFONOS DE CONTACTO: 93 633 04 46 – 93 633 04 42  
SOLO WHATSAPP (NO LLAMADAS) 618572834

---

## SERVICIOS DE MÚSICA

SERVICIO DJ RECOMENDADO: JAIME RUIZ - 668 850 092

SERVICIO DE MÚSICA EN EVENTOS NO PODRÁN EXCEDER DE LAS 22:30 H EN ESPACIOS EXTERIORES PARA PRESERVAR LA TRANQUILIDAD DE LOS VECINOS.

SE RESPETARÁN LOS HORARIOS PACTADOS Y EN SU DEFECTO LOS DEL ESTABLECIMIENTO.

## ALQUILER DE EQUIPOS DE MÚSICA Y AUDIOVISUALES:

ALTAVOZ PROFESIONAL: 75 € POR EVENTO  
TV 55" CON ENTRADAS USB Y HMDI: 50 € POR EVENTO.  
(OTROS EQUIPOS CONSULTAR PRECIO)

## DECORACIÓN:

LE PODEMOS GESTIONAR UN PRESUPUESTO SEGÚN SUS NECESIDADES.  
EN CASO DE TRAER LA DECORACIÓN, DEBEN COORDINAR LOS HORARIOS PARA SU COLOCACIÓN Y RETIRADA. NUESTRO ESTABLECIMIENTO NO ALMACENARÁ NINGÚN MATERIAL UNA VEZ FINALIZADO EL EVENTO.

## SALAS, ESPACIOS Y JARDINES

LAS SALAS Y ESPACIOS TIENEN UNOS AFOROS EN CASO DE NO CUBRIR UNOS MÍNIMOS, ESTOS ESPACIOS PASARAN A SER COMPARTIDOS. (EXCEPTO EN EL CASO DE PACTAR UNA EXCLUSIVIDAD)

## BEBIDAS

TODOS LOS MENÚS CERRADOS TIENEN LA BEBIDA INCLUIDA. ESTA EMPIEZA A SERVIRSE UNA VEZ ESTÁN TODOS LOS INVITADOS Y SE DA POR EMPEZADO EL EVENTO. FINALIZA DESPUÉS DE QUE SE HAYA PASADO EL CAFÉ Y LOS POSTRES. TODO LO QUE SE CONSUMA PREVIAMENTE O DESPUÉS SERÁ FACTURADO APARTE.

LA BEBIDA QUE ESTA INCLUIDA CUBRE CON SUFICIENTE MARGEN EL EVENTO CONTRATADO (APROX. 3 CONSUMICIONES POR PERSONA), EL ABUSO O CONSUMO DESMESURADO SE FACTURAR APARTE.