EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
LUX072018

LUX

ENTRANTES

a compartir

CROQUETITAS DE MARISCO
Crujientes de suave bechamel y gamba roja.
*

BURRATINA CON RÚCULA Y ALIÑO DE TRUFA
*

ZAMBURIÑAS GALLEGAS
En gratén de cebollita e ibérico
*

TARTAR DE ATÚN ROJO
De la almadraba de Barbate

CONTINUAMOS

RODABALLO SALVAJE
Trancha de rodaballo salvaje cocinada a la parrilla con aceite verde

*

SEGUIMOS

CHULETA SIN HUESO DE LOMO BAJO MADURADO PARA COMPARTIR
Vaca madurada de la dehesa, raza Simmental, cocinada a la parrilla

*

POSTRE

FRAMBUESAS CON NATA FRESCA
Frambuesas de huerto sobre nata fresca con mascarpone y azúcar glacé
*

MINI MACARRON, CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA

JOSÉ PARIENTE VERDEJO (D.O. Rueda)
LUIS CAÑAS CRIANZA (D.O. La Rioja)

Incluye: agua, cerveza y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 95€ *(IVA no incluido)*

**En caso de no disponer de algún producto determinado le ofreceremos otro similar.*

EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
LUX072018

LUX

POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS

Pagos y depósitos.

La reserva en firme se realiza con la transferencia del 50% del total del evento. El 50% restante se abonará 3 días hábiles antes de la celebración mediante la misma forma de pago o en el restaurante el mismo día del evento. En caso de querer realizar el abono mediante otra vía, esta debe ser acordada y aprobada previamente por el responsable de la gestión del evento.

Datos de interés.

- ✓ *El número final de invitados se cerrará 3 días hábiles antes del evento, facturándose el último número de comensales comunicado vía email.*
- ✓ *Invitados adicionales se facturarán de forma independiente por el total de servicios contratados.*
- ✓ *Se pueden realizar cambios en el menú con aceptación de previo presupuesto.*
- ✓ *Para efectuar cambios en el menú se necesitan, como mínimo, 7 días hábiles antes del evento.*
- ✓ *Las bebidas no incluyen coctelería a menos que lo indique explícitamente.*
- ✓ *Las bebidas Premium no están incluidas a menos que lo indique explícitamente.*
- ✓ *La reserva del evento se realiza atendiendo al normal funcionamiento del restaurante y por tanto sujeta a posible cancelación en casos de fuerza mayor, cierre del establecimiento o anomalía grave que impida la prestación del servicio contratado.*