

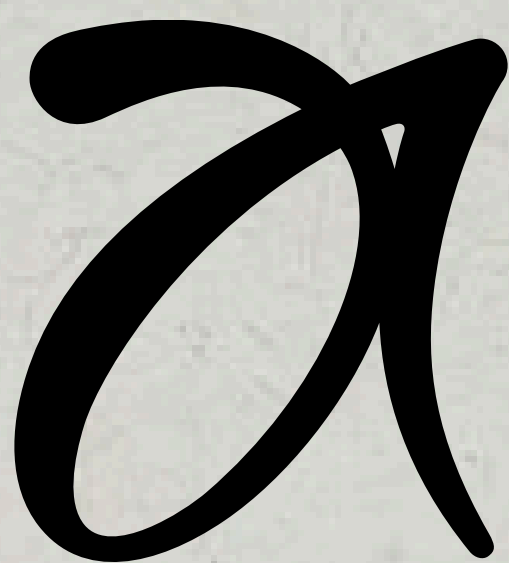
Mermis *de cóctel*

para grupos

En esta casa, cada plato cuenta una historia: desde la del agricultor que cuida la tierra, pasando por la del ganadero que respeta sus ritmos y nuestra elaboración que se basa en ponerle mimo y cuidado a cada una de nuestras recetas.

Apostamos por la temporada, la cercanía y el valor real de cada producto. Aquí se viene a comer sin atajos y con honestidad.

Porque lo bien hecho se nota desde el primer bocado.



MERCADO
DE IBIZA

MENÚ

Número 01

de cóctel

PARA COMPARTIR

- Salmorejo Cordobés
- Gyoza de Langostinos
- Croquetas Melosas de Ibérico de Bellota
- Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún y Piparras
- Tortilla de Patatas Trufada con Huevos de Caserío
- Ceviche del Pacífico en Aliño de Cítricos
- Arroz “Molino Roca” Meloso con Pollo de Corral
- Mini Hamburguesas Premium

POSTRE

- Brownie de Chocolate Fluído Hecho en Casa

BEBIDA

Botella de Vino "Tres Olmos" Verdejo (D.O Rueda)	Por cada 5 personas
Botella de Vino "Usarralde Rioja" Tempranillo (D.O. Rioja)	

Soft drinks y Mahou de Barril

El servicio del cóctel tendrá una duración aproximada de 60 minutos y comenzará con la llegada de todos los comensales

40€/persona
IVA incluido

MENÚ

Número 02

de cóctel

PARA COMPARTIR

- Gazpacho de Remolacha con Queso Feta
- Gyoza de Langostinos
- Croquetas Melosas de Ibérico de Bellota
- Ensaladilla Rusa con Ventresca de Atún y Piparras
- Cazón en Adobo Tradicional con Mayo de Lima Limón
- Tartar de Salmón Noruego con Aguacate
- Arroz “Molino Roca” Meloso de Setas Shiitake y Trufa
- Taco de Cochinita Pibil con Pico de Gallo
- Bao de Costilla Deshuesada con Barbacoa Japonesa

POSTRE

- Sorbete de Mandarina
- Brownie de Chocolate Fluído Hecho en Casa

BEBIDA

- Botella de Vino "Tres Olmos"
Verdejo (D.O Rueda)
- Botella de Vino "Usarralde Rioja"
Tempranillo (D.O. Rioja)

Por cada 5 personas

Soft drinks y Mahou de Barril

El servicio del cóctel tendrá una duración aproximada de 60 minutos y comenzará con la llegada de todos los comensales

50€/persona
IVA incluido

Gracias

Condiciones de reserva y Política de cancelación

01

Para la formalización de las reservas será necesario el pago del 50% del menú en el momento de la contratación según acuerdo con el restaurante.

02

Los menús incluyen las bebidas que se consuman durante la duración de los pases, por lo que cualquier consumición realizada antes o después será cobrada aparte.

03

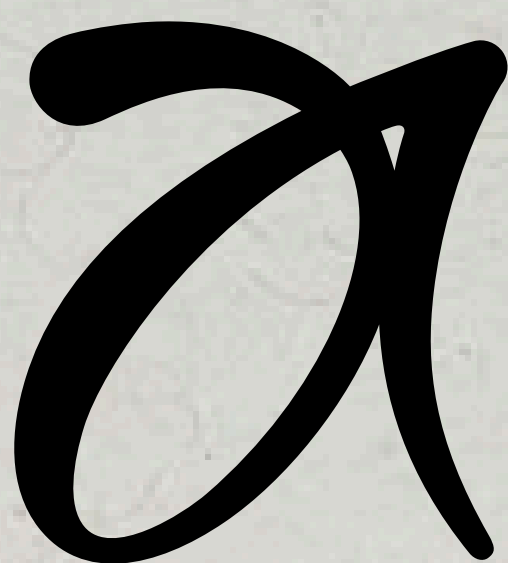
Para cancelaciones o modificaciones de las reservas se manejará un plazo mínimo de 7 días. Toda la modificación o cancelación ejecutada fuera del plazo establecido supondrá la pérdida del pago anticipado de la reserva.

04

Las circunstancias especiales como alergias, intolerancias y otros problemas alimentarios se deberán notificar en un plazo mínimo de 7 días con el fin de poder realizar las adaptaciones necesarias.

05

El pago del 50% restante se abonará al finalizar el evento.



MERCADO
DE IBIZA