

MENÚ 1979

ENTRANTES

(a elegir con antelación)

Gazpacho de fresones con helado de parmesano
Huevos a nuestra manera, con patatas paja, gambas y ajitos
Tartar de salmón con guacamole y mermelada de tomate

SEGUNDOS

(a elegir con antelación)

Suprema de lubina en salsa de naranja con verduritas al vapor
Secreto ibérico con salsa de frutos rojos y patatas y mostaza antigua
Risotto de setas de temporada y espárragos verdes

POSTRES

(a elegir con antelación)

Brownie de chocolate con helado
Brocheta de fruta fresca
Helados y sorbetes al gusto

Afortunado. Verdejo
Entrelobos. Tinto Fino
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

51,50

MENÚ **COMPARTIR**

PICA PICA

(en medio de la mesa)

Ensaladilla rusa con gambas
Dados de salmón sobre lecho de aguacate y melón
Jamón ibérico sobre coca de cristal con tomate de colgar
Champiñón relleno de verduritas y jamón ibérico
Calamarcitos de playa a la andaluza
Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS

(a elegir con antelación)

Suprema de corvina con salsa de cigalas sobre lecho de verduritas al vapor
Meloso de ternera a la salsa de boletus con su parmentier

POSTRES

(a elegir con antelación)

Tarta tatén con helado de vainilla
Ensalada de fruta del tiempo
Helados y sorbetes al gusto

Fenomenal. Verdejo
Eclectic. Cabernet Sauvignon, Petit Syrah
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

54,50

MENÚ RAÍCES

PICA PICA

(en medio de la mesa)

Jamón ibérico de bellota de Guijuelo cortado a cuchillo
Pan de cristal con tomate de colgar
Dados de salmón sobre lecho de aguacate y melón
Chupito de gazpacho de fresones
Nuestros buñuelos de bacalao
Croquetas de jamón ibérico

SEGUNDOS

(a elegir con antelación)

Suprema de merluza del Cantábrico a la salsa verde sobre mosaico de patata
Espalda de cordero deshuesado con cremoso de manzana e higo
Fideuá de sepia a la muselina de ajo

POSTRES

(a elegir con antelación)

Cheese cake con confitura de mango y helado de vainilla
Fresones al almíbar de menta
Helados y sorbetes al gusto

Fonoll. Xarelo y Xarelo Vermell
Jeronimus. Garnacha, Petit Syrah
Aguas minerales
Pan, café e infusiones

60,50

MENÚ **TRAPÍO**

BIENVENIDA

Copa de cava Aire (D.O. Cava)

PICA PICA

Jamón ibérico de bellota de Guijuelo cortado a cuchillo

Coca de cristal con tomate de colgar

Cucharita de tartar de lubina y gambita de playa con aguacate tostado

Virutas de foie gras curado en sal marina con tostaditas

PRIMERO

(a elegir con antelación)

Gazpacho de fresones con helado de parmesano

Huevos a nuestra manera, con patatas paja, gambas y ajitos

Canelón de tomate y langostinos con cremoso de yogur

SEGUNDOS

(a elegir con antelación)

Rodaballo a la plancha con bouquet de verduras y aceite de olivada

Solomillo de vaca vieja con espárragos verdes y patatas

Arroz marinero con gambas y almejas

POSTRES

(a elegir con antelación)

Carrito de postres

Brocheta de frutas sobre crema catalana

Raims de la Immortalitat. Xarelo, Xarelo Vermell

Jeronimus. Garnacha, Petit Syrah

Aguas minerales

Pan, café e infusiones

72,00

Precio en euros | Precio por persona

CONDICIONES GENERALES

ESPACIOS

1. El restaurante dispone de cuatro espacios: el *Salón* principal, para un máximo de 60 personas; el *Salón Esperanza*, para un máximo de 80 comensales (120 de pie); la *Terraza*, para un máximo de 60 comensales (100 de pie); y el *Privado*, para un máximo de 11 personas;
2. Consulte la posibilidad de utilizar los espacios con exclusividad (bajo sistema de *consumo mínimo*).

HORARIOS

3. Según el servicio, el horario será: almuerzos, de 13:30 a 17:00; y cenas, de 20:30 a 00:30. En caso de precisar alargar los horarios, consultar tarifas.

CONDICIONES DE RESERVA

4. La reserva se confirmará mediante el abono de una paga y señal será del 30% del total de la reserva (mediante transferencia bancaria ES86 2100 0860 9902 0046 8317 -que deberían enviar al correo sala@restauranteeltrapio.com-). El importe restante deberá abonarse a la finalización del evento, siendo las formas de pago efectivo o tarjeta de crédito las más funcionales. Toda reserva no confirmada con paga y señal se considerará una pre-reserva, y podrá cancelarse unilateralmente por el restaurante sin ningún tipo de compromiso con el cliente.
5. La confirmación del número definitivo de comensales se realizará con una antelación mínima de 72 horas. En caso de que la confirmación no respete el plazo establecido, el restaurante se reserva el derecho a cobrar por la totalidad de los comensales comunicados con anterioridad.
6. En caso de cancelaciones con una antelación superior a 15 días, no habrá penalización; entre 15 días y 3 días antes, la penalización será equivalente a la paga y señal; y cuando la cancelación sea igual o inferior a 3 días, la penalización será del 100%.

OFERTA GASTRONÓMICA Y BEBIDAS

7. La elección de los entrantes, segundos y postres, deberá comunicarse con una antelación mínima de 3 días laborables (para poder organizar al equipo de cocina).
8. En caso de intolerancias de alguno de los comensales, indíquelo con 3 días laborables (para poder organizar al equipo de cocina).
9. Para grupo superiores a 30 comensales, se limitará la elección a un único primero, segundo y postre por todo el conjunto de los comensales.
10. Los refrescos, licores y/o cervezas no están incluidos en el menú, por lo que serán cobrados aparte.
11. La cantidad de vino contemplada es de 1 botella cada 3 comensales; en caso de exceder dicho consumo, el restaurante se reserva el derecho a cobrar el exceso según precio de carta.

COPA BIENVENIDA/POSTRE Y BARRA LIBRE

12. Posibilidad de añadir una copa de cava de bienvenida o postre, a razón de 4,50 €/persona.
13. Posibilidad de añadir aperitivo, compuesto de copa de cava, vino o cerveza, acompañado de chistorrita El Trapío, aceitunas y patatas chip, a razón de 8,50 €/persona.
14. Servicio de barra libre, tipo "combinados", para todos los comensales -excluidos niños-, a razón de 20 €/persona la primera hora, y 15 €/persona/hora adicional (+5 € en caso de gama superior).

SERVICIOS ADICIONALES

15. Postre externo. En caso de precisar que el postre sea externo, será necesario firmar un descargo de responsabilidad por intoxicación alimentaria. Precio servicio de postre: 3,50 €/persona
16. Descorche. En caso de consumir vino externo (no ofrecido por el restaurante), se aplicará un cargo de 12€/botella abierta, en concepto de servicio de descorche.
17. Proyector y pantalla. Posibilidad de alquilar pantalla y proyectos, a razón de 150 €.
18. Audiovisual. En caso de precisar de iluminación o sonido, el servicio deberá contratarse con el proveedor habitual. Consultar tarifas.