



e
bañeario

BAÑOS DEL CARMEN EST. 1918



Menú 1



Platos a compartir cada 4 personas

Ensalada Tropical
Surtido de Sushi
Boquerones Fritos

Plato principal

Carrillada de Cerdo Ibérico con Agridulce de Miel de Caña de Frigiliana y Vinagre de Jerez. Puré de Boniato

Postre

Pastel de Chocolate caliente con Crema Inglesa a la Flor de Romero y Caramelo Crujiente de Pétalos
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Verdejo Verdeo (D.O. Rueda),
Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

PRECIO: 40€ (IVA Incluido)



Menú 2



Platos a compartir cada 4 personas

Ensaladilla Japorrusa
Colas de Langostino en Pasta Kataiffi y Alioli de Miel de Flores
Cazón en Adobo
Boquerones Vitorianos
Chanquetes (pez plata) con Ensalada de Pimientos Asados

Plato principal

Arroz Caldoso Tierra y Mar

Postre

Tarta de Zanahoria con Helado de Vainilla
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Verdejo Verdeo (D.O. Rueda),
Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral

PRECIO: 40€ (IVA Incluido)



Menú 3



Platos a compartir cada 4 personas

Paté de Foie de Pato, Gelatina de Miel de Caña
y Bizcocho de Especies
Berenjenas Thai
Chanquetes (pez plata) con Ensalada de Pimientos Asados
Calamaritos Fritos

Plato principal

Taco de Presa Ibérica
Patatitas salteadas a las Finas Hierbas
Brócoli en tempura

Postre

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla
y Hojaldre Caramelizado
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Pazo Das Bruxas (D.O. Albariño)
Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 45€ (IVA Incluido)



Menú 4



Platos a compartir cada 4 personas

Pipirrana de Frutos de Mar
Espeto de Sardinas
Pastel de Verduras y Langostinos sobre Salsa de Champiñones
Calamares Fritos
Cazón en Adobo

Plato principal

Lomo de Corvina al Pistilo de Azafrán
Patatas Torneadas

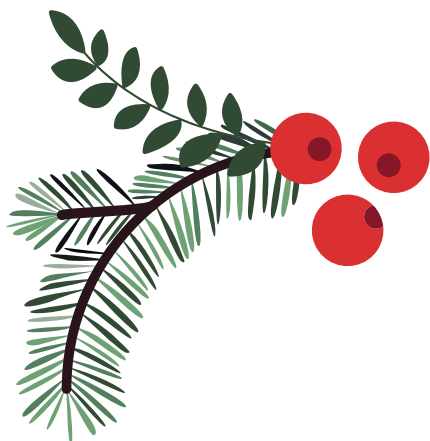
Postre

Torrija al Vino Tinto sobre Crema Inglesa
y Helado de Trufa
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Pazo Das Bruxas (D.O. Albariño)
Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 45€ (IVA Incluido)



Menú 5



Cocktail de bienvenida

Gildas con Anchoas
Dado de Salmón marinado
Mini Brocheta de Atún con Salsa Thai
Bombón de Foie de Pato y Frutos Rojos
Tartaleta de Boletus y Langostinos

Primer plato

Wok de Verduras y Langostinos

Segundo plato

Taco de Lomo de Ternera a la parrilla, Verduritas salteadas
y Patatas al Tomillo

Postre

Brownie con Helado de Vainilla
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Verdejo Verdeo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Celeste (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 50€ (IVA Incluido)



Menú 6



Cocktail de bienvenida

Porra de Naranja con Virutas de Jamón Ibérico
Dados de Salmón Marinado con Nata Agria
Delicias de Foie de Pato con Pistacho y Frutos Rojos
Cartuchito de Gambas Cristal

Primer plato

Carpaccio de Pulpo con Vinagreta de Jengibre y Micromezclum

Segundo plato

Lomo de Bacalao confitado sobre Pisto Marinero

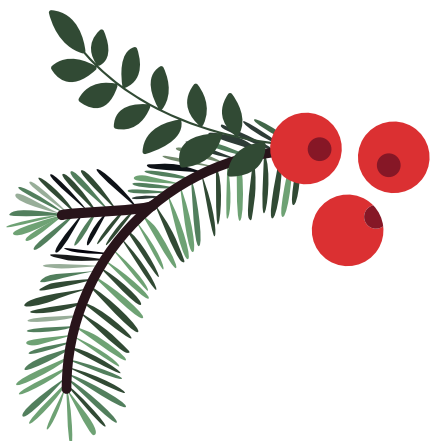
Postre

Mousse de Chirimoya con Sirope de Maracuyá
Mignardises Navideñas
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Cuñas Davia (D.O. Ribeiro)
Vino Tinto Carramimbre (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 65€ (IVA Incluido)



Menú 7



Cocktail de bienvenida

Porra de Naranja con Virutas de Jamón Ibérico
Dados de Salmón Marinado con Nata Agria
Delicias de Foie de Pato con Pistacho y Frutos Rojos
Cartuchito de Gambas Cristal

Primer plato

Canelón de Rabo de Toro Gratinado

Segundo plato

Magret de Pato Azulón en Salsa Agridulce con Frutas Confitadas
y Patatas Parisien

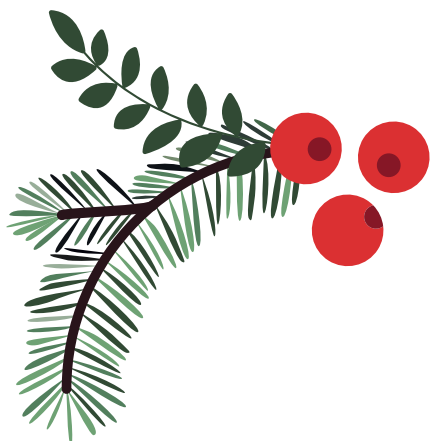
Postre

Tronco de Navidad de Nata
Mignardises Navideñas
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Martín Codax (D.O. Albariño)
Vino Tinto Portia Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 70€ (IVA Incluido)



Menú 8



Cocktail de bienvenida

Porra de Naranja con Virutas de Jamón Ibérico
Dados de Salmón Marinado con Nata Agria
Delicias de Foie de Pato con Pistacho y Frutos Rojos
Cartuchito de Gambas Cristal

Primer plato

Ragút de Rape, Gambones y Boletus

Segundo plato

Solomillo de Ternera y Foie de Pato "Gratinado"
Mini verduras y Milhoja de Patatas

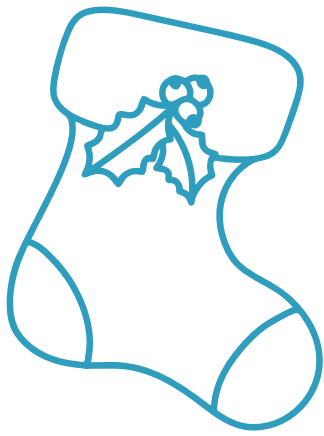
Postre

Pastel de Naranja y Chocolate
Mignardises Navideñas
Café e Infusiones

Bodega

Vino Blanco Cuñas Davia (D.O. Ribeiro)
Vino Tinto Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)
Cervezas, Refrescos, Zumos y Agua Mineral.

PRECIO: 75€ (IVA Incluido)



Menú Infantil



Porción de pizza
Mini hamburguesa de Ternera
Lagrimitas de pollo empanado
Croquetas y patatas fritas

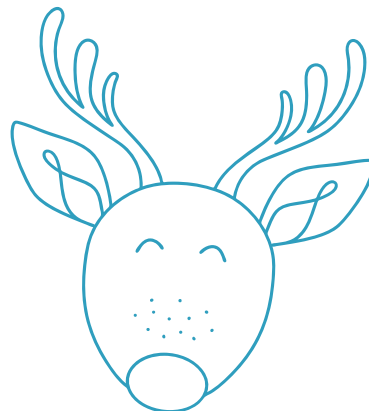
Postre

Helados

Bebidas

Refrescos y Agua Mineral

PRECIO: 22€ (IVA Incluido)



Dietas especiales

Adaptamos nuestros menús para todo tipo de intolerancias alimentarias y dietas especiales: Celíacos, Alérgicos e Intolerantes.

Barra libre

- 3 horas de barra libre: 27€/persona.
- 4 horas de barra libre: 30€/persona.
- 5 horas de barra libre: 33€/persona.

IVA incluido

Bebidas por botella

- Whisky 5 años: 65€/botella (IVA Incluido)
- Ron añejo: 65€/botella (IVA Incluido)
- Ginebra: 65€/botella (IVA Incluido)
- Vodka: 65€/botella (IVA Incluido)

Consultar nuestra Selección de Bebidas Premium

Servicios incluidos en el menú

- Menaje completo: vajilla, cubertería, cristalería, mantelería, mesas y sillas.
- Centro de flores estándar.
- Soporte para lista de invitados.

Servicios extra

- Recena para la madrugada (Pulguitas de Pringá, Sandwich vegetal y caldito con hierbabuena): 5,50€/persona.
- Jamón Ibérico y Cortador de jamón: 600€.
- Mesa de Quesos: 7€/persona.
- Mesa de Ibéricos: 10€/persona.
- Mesa de Mini Ensaladas: 3€/persona.
- Mesa de Mini Hamburguesas: 6€/persona.
- Mesa de Ahumados: 7€/persona.
- Mesa de Mini Brochetas: 6€/persona.
- Mesa de Pescaíto Frito: 6€/persona.
- Mesa de Sushi: 7€/persona.
- Mesa de mini pastelería: 4€/persona
- Barra de mini coctelería durante 2 horas: 3€/persona**

IVA incluido

(**) Suplemento sobre el precio de la barra libre

Alquiler

Alquiler en Exclusiva del Balneario: consultar precios, condiciones y fechas.

Forma de pago

- Se abonará el 10% como depósito de reserva, para la formalización de la misma.
- Se abonará el 40% la semana antes del evento.
- El resto el día del evento.
- El pago se efectuará directamente y personalmente con el comercial responsable del servicio o por transferencia bancaria.
- El depósito de reserva no se reembolsará en caso de anulación del evento por causas ajenas a la empresa.

Condiciones generales

- El número de comensales quedará confirmado 7 días antes del evento.
- Una vez confirmado el número de comensales, no se descontarán como bajas las anulaciones posteriores a esa fecha, ni los comensales que no asistan al evento.

No podrá reproducirse música o producir cualquier tipo de contaminación acústica que supere la normativa municipal en las zonas exteriores del establecimiento, una vez pasadas las 23h.

- Está terminantemente prohibido el consumo de cualquier tipo de drogas en el establecimiento, reservándose la empresa el derecho de admisión.

LEY ANTITABACO: El cliente será responsable económicamente del incumplimiento de la Ley 42/2010 de 30 de diciembre de 2010 (Anti-tabaco), siendo recomendable que lo haga saber a sus invitados, pudiendo fumar en todos los espacios al aire libre. "A efectos de esta Ley, en el ámbito de la hostelería, se entiende por espacio al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos."

- El Balneario no se hace responsable del buen fin del evento por causas ajenas a la empresa: lluvia, oleaje, viento, avería general en suministro eléctrico y huelga, entre otras.
- *Los presupuestos y condiciones expuestos en este documento tienen una validez de un mes contado desde la fecha de su entrega al cliente.*