

**Menú 1 / Pvp: 47,00€ iva incluido**

**Entrantes a compartir al centro:**

Anchoas de Santoña con pimientos asados de Isla  
Pastel de cabracho con mayonesa de erizo de mar  
Rabas de calamar fresca de la Bahía

**Plato Principal a elegir con antelación al evento:**

Entrecot de ternera con pimientos del Padrón y patatas fritas  
ó

Merluza de pincho en salsa verde con gambitas

**Postre**

Flan de queso de la casa con caramelo

**Menú 2 / Pvp: 51,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)**

Ensalada de queso de cabra crujiente, langostinos y mermelada de tomate

Tronco de merluza al cava gratinada con salsa de cigalas

Lingote de rabo deshuesado a baja temperatura

Tarta de queso al horno con frutos

**Menú 3 / Pvp: 55,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)**

Ensalada de langostinos y zamburiñas con vinagreta de mango

Merluza rellena de centollo con salsa de carabineros

Carrilleras ibéricas con Parmentier

Torrija caramelizada con crema de toffe

**Menu 4 Pvp: 62,00€ iva incluido(Todos los platos son individuales por persona)**

Salpicón de marisco de la Tierrauca

Lubina salvaje del Cantábrico a la naranja

Solomillo de vaca la Borgoña con setas

Tarta de Milhojas de mantequilla

**Bodega:** Blanco Boca Copa Verdejo , Tinto Dunviro Rioja Crianza,aguas minerales, café Dromedario 100% Natural o infusiones Dromedario



### **“Salones privados exclusivos con vistas al mar”(mínimo 20 pax)**

**Para la reserva en firme solicitamos un depósito de 250€ que se descontará del final de la factura.**

La elección del menú y confirmación del número de comensales deberá realizarse con al menos **7 días de antelación, siendo el mismo menú para todo el grupo**, sólo se aceptarán modificaciones en los platos por motivos de alergia o intolerancia a algún alimento sabiéndolo con antelación al evento.

La **confirmación definitiva** del número de comensales se realizará al menos 72 horas antes de la fecha de celebración del evento.

A partir de esta confirmación del número de cubiertos, Maremondo permitirá una **cancelación máxima de 2 comensales** hasta las 12:00h del día anterior al evento

#### **Si quieres añadir algo a tus menús:**

- Suplemento centro flores 25€ / unidad iva incluido
- Suplemento copa/combinado no Premium 7.50€ iva incluido/ persona
- Suplemento cambio vinos: consultar
- Equipo de música **“sin coste de Maremondo”** +SGAE 100€ iva incluido.
- Los horarios de mediodía con música hasta las **19:30**(consultar posible ampliación de horario y los horarios de eventos de noche hasta las **03:00** de la mañana)
- Baile con DJ (3h ) 365€ + SGAE100€ iva incluido

#### **Forma de pago del evento:**

Les recordamos que de acuerdo con la nueva Ley 11/2021 de 9 de julio de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal, no podemos aceptar pagos en efectivo de facturas totales que superen los 1000€, por lo que el pago de dichas facturas deberá realizarse mediante transferencia bancaria o con un pago único mediante tarjeta de crédito al finalizar la comida / cena.

### **Restaurante Maremondo**

Tel: 942273034

[reservas@maremondo.es](mailto:reservas@maremondo.es) / [pmarcos@maremondo.es](mailto:pmarcos@maremondo.es)

[pmarcos@maremondo.es](mailto:pmarcos@maremondo.es)