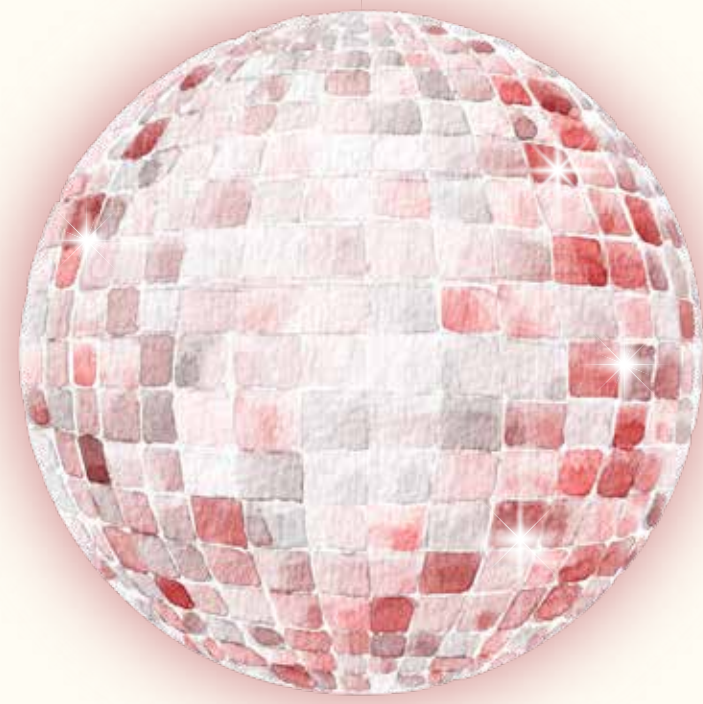


varnisa

2 0 2 4 - 2 5



AZOTEA
GRUPO

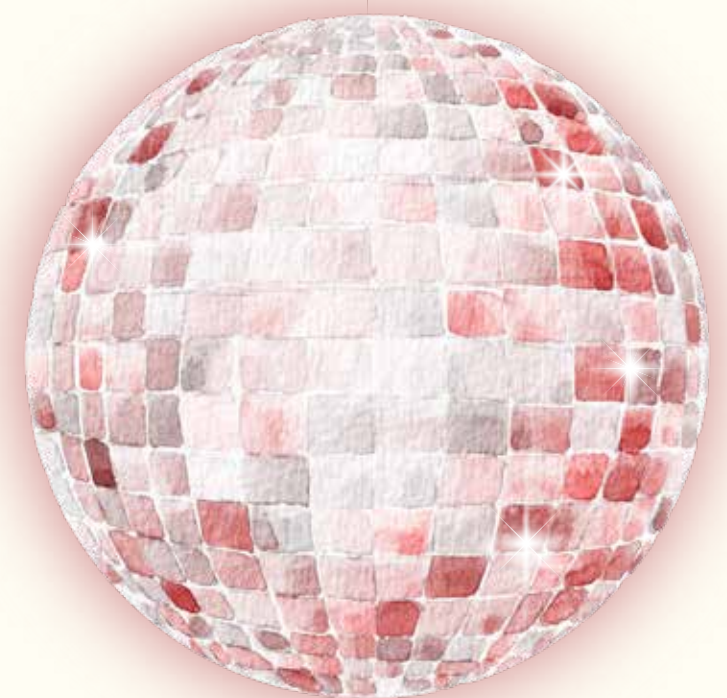


C O N D I C I O N E S G E N E R A L E S

La elección de los platos principales deberá estar definida 72h antes de la fecha del evento junto con el número de comensales confirmados.

Se deberá realizar el pago del 50% por adelantado para confirmar la reserva.

Posibilidad de adaptar el menú seleccionado con opciones sin gluten.





C O P A B I E N V E N I D A

(Precio por persona)

30 MINUTOS

Copa de bienvenida soft: 11€
(refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto)

Copa de bienvenida soft con tablas jamón
y queso 20€

Copa de bienvenida solo cava: 12€

Copa de bienvenida solo champagne: 16€

Copa de bienvenida soft con cava: 14€

Copa de bienvenida soft con cava y tablas jamón y queso: 23€

60 MINUTOS

Barra libre soft: 17€
(refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto)

Copa de bienvenida soft con tablas jamón
y queso: 27€

Copa de bienvenida solo cava: 24€

Copa de bienvenida solo champagne: 28€

Copa de bienvenida soft con cava: 26€

Copa de bienvenida soft con cava y tablas jamón y queso: 35€

(IVA no incluido)





PRIMEROS*

Steak tartar con huevas ahumadas, encurtidos y pan sardo

Ensalada de burrata, tomatitos confitados, peras y vinagreta de garum

Pulpo, crema de berenjenas asadas y hojas frescas

SEGUNDOS

A elegir uno con 72h de antelación

Corvina asada sobre guiso de choco al azafrán

o

Costilla de vaca madurada, crema de hongos y chalotas confitadas

POSTRE

Tarta de queso y manzanas al calvados

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Fescenino (Tempranillo)

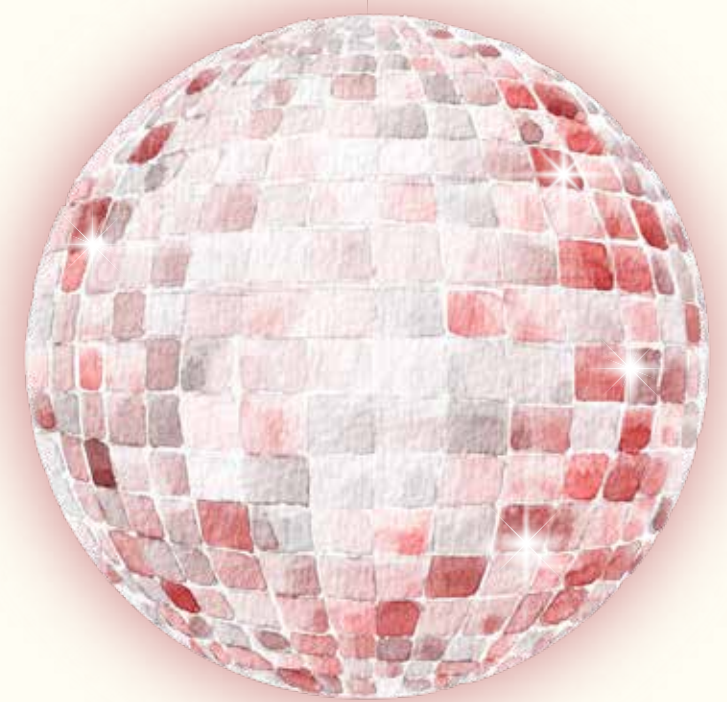
D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

• 62€ •

(IVA incluido)

Suplemento de café 3€/persona.

*Puedes añadir otras opciones navideñas al centro de la mesa.





PRIMEROS*

Jamón Ibérico con pan suflado

Croquetas de jamón ibérico

Alcachofas, beurre blanc y almejas gallegas

Tartar de atún con trufa y aliño de Jerez

SEGUNDOS

A elegir uno con 72h de antelación

Merluza en salsa verde con almejas

o

Lomo de vaca, boniato asado y ensalada de anisados

POSTRE

Coulant de chocolate y chantilly

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O.Ca. La Rioja, Fescenino (Tempranillo)

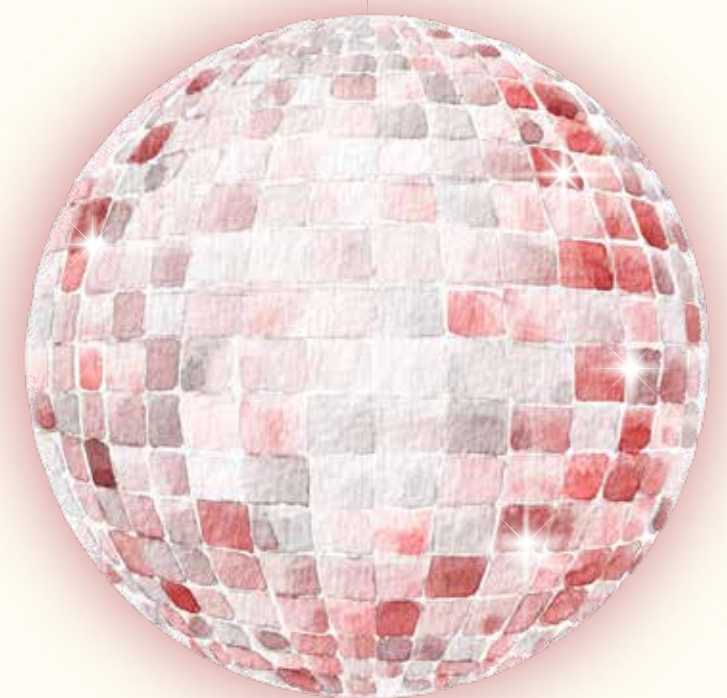
D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

• 73€ •

(IVA incluido)

Suplemento de café 3€/persona.

*Puedes añadir otras opciones navideñas al centro de la mesa.





E X T R A S

PRIMEROS

AL CENTRO DE LA MESA
(Precio por persona)

Gamba fresca blanca del Mediterráneo
hechas *à la minute* con sal del Himalaya

• 8€ •

Foie Micuit de pato azulón de las Landas cebado
con granos de maíz ecológicos de Castilla

• 4,5€ •

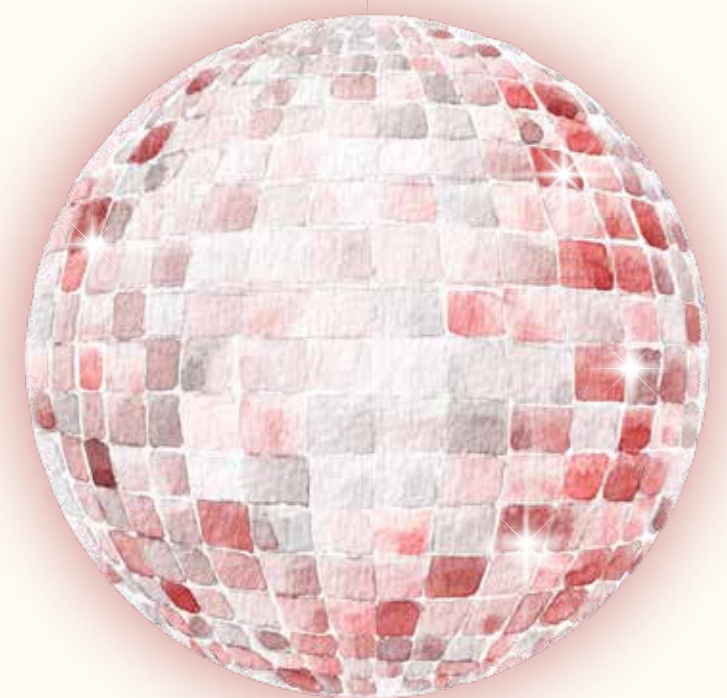
Ostra rizada de Normandía abierta al momento sobre
una cama de agua cristalizada y gajos cítricos de limón

• 3,5€/ud. •

Salmón ahumado, encurtidos y pan inflado

• 4,5€ •

(IVA incluido)





OPCIÓN VEGETARIANA/VEGANA

PRIMERO

A elegir uno con 72h de antelación

Salteado de setas y alcachofas

o

Canelón de berenjena, piñones y salsa trufada

SEGUNDO

A elegir uno con 72h de antelación

Menestra de verduras con jugo de clorofilas

o

Arroz cremoso de verduras

POSTRE

Ensalada de frutas osmotizadas

Bebidas incluidas durante el servicio: vino, cerveza, refrescos, agua

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

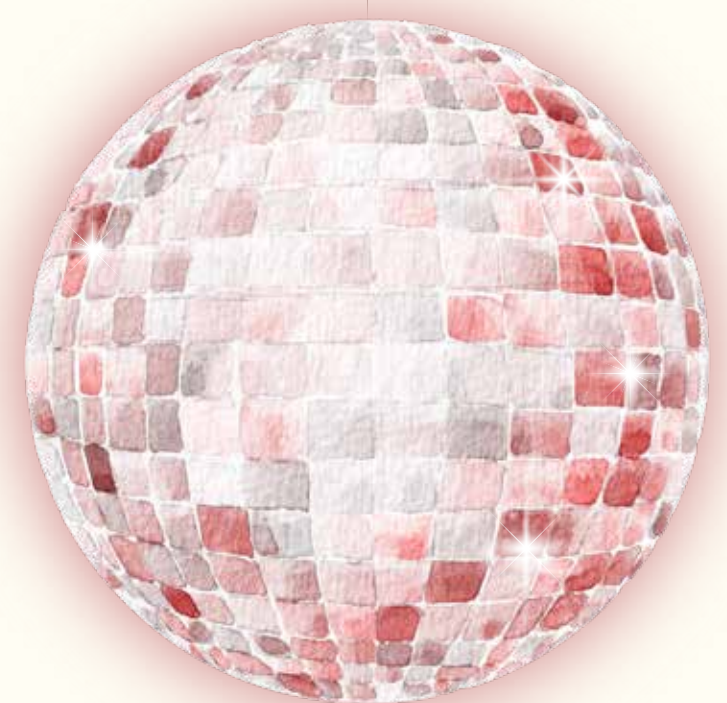
D.O.Ca. La Rioja, Fescenino (Tempranillo)

D.O. Ribera del Duero, Rippa Dori (Tempranillo)

• 62€ •

(IVA incluido)

Suplemento de café 3€/persona.





BARRA LIBRE

(Precio por persona)

Alcohol estándar

1h 24€

2h 37€

3h 50€

Cada hora extra 12€/persona

Alcohol Premium

1h 31€

2h 48€

3h 65€

Cada hora extra 15€/persona

Destilados y licores

(IVA no incluido)

