Menú *Grupos* 2026

{ EL ESCONDITE DE VILLANUEVA }

Menú Cóctel I

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla clásica con atún

Patatas bravas

Milanesitas de pollo crujientes con mayonesa de “sweet & chili”

Mini smash burguer con cheddar y cebolla caramelizada

Postre

Tarta clásica de chocolate

Bebidas

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco

Vino tinto

35€

**Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido*

Menú Cóctel II

Croquetas de jamón ibérico

Falso risotto de boletus y trufa

Ensaladilla clásica con atún

Taco de cochinita pibil

Milanesita de pollo crujientes con mayonesa de “sweet & chili”

Mini smash burguer con cheddar y cebolla caramelizada

Postre

Tarta clásica de chocolate

Bebidas

Agua

Refrescos

Cerveza

Vino blanco

Vino tinto

45€

**Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido*

Menú Sentado I

Para Compartir

Patatas bravas con alioli de madroño

Croquetas de jamón Ibérico

Ensaladilla rusa con ventresca

Huevos rotos con gamón al ajillo

Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel

Postre

Tarta de queso con coulis de frutos rojos

Bebidas

Agua

Refrescos

Cerveza

Tinto de verano

Vino blanco y vino tinto

45€

**Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido*

Menú Sentado II

Para Compartir

Gilda de boquerón y anchoa

Croqueta de rabo de toro

Tartar de atún rojo con huevo frito y su puntilla

A Elegir

Carrilleras ibéricas al palo cortado

Solomillo de vaca con patatas panaderas (+7€)

Bacalao al pil pil con patatas panaderas

Postre

Tarta de queso

Bebidas

Agua y refrescos

Cerveza y tinto de verano

Vino blanco y vino tinto

50€

**Incluye 3 bebidas por persona. IVA incluido*

Política de *Cancelación*

El evento se deberá abonar en su totalidad una semana antes a la fecha programada.

En el caso de desperfectos del mobiliarioserán asumidos por el cliente.

Nos adaptaremos a la normativa que haya en el momento del evento en la Comunidad de Madrid.

Se tendrá que abonar por adelantado el 50% del importe en un periodo de 15 días antes como señal a la confirmación del evento.

Tendrán que notificar con una semana de antelación a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada se le devolverá un 20% del pago adelantado.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento se le devolverá un 25% del pago ya abonado.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que abonar cualquier extra que haya consumido el cliente.