



Menús Grupos Almuerzos o Cenas





Menú San Telmo - 34€

Todo a compartir:

- Croquetas de jamón ibérico
- Ensalada de queso canario con vinagreta de miel y mostaza
- Tortilla de papa con aguacate y queso
- Arroz negro de choco (sepia) y calamares fritos
- Puntas de solomillo al ajillo y papas

Postre:

- Tarta de queso

Menú El Muelle - 39€

A compartir:

- Croquetas caseras de pollo asado
- Queso asado canario con mojo y miel de palma
- Huevos rotos con jamón ibérico

A elegir uno:

- Secreto ibérico con chimichurri de hierbas frescas

Ó

- Atún rojo local en salsa de mojo hervido y papas arrugadas

Postre:

- Tarta de queso



En todos los menús se añade Servicio de pan, caña, agua, refresco, vino (1 botella cada 3)
Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.



Precios con IGIC incluido





Menú Botánico - 31€ (Vegetariano)

-Entrantes:

- Berenjenas fritas con miel de palma y gofio*
- Ensalada de queso asado canario con vinagreta de miel y mostaza*

-Principal:

- Ravioli de pera y gorgonzola con salsa de setas*

Postre:

- Tarta de queso*

En todos los menús se añade Servicio de pan, caña, agua, refresco, vino (1 botella cada 3)

Todos nuestros platos pueden contener alérgenos.



Precios con IGIC incluido





El precio del menú incluye:

- Nuestros menús incluyen servicio de pan (2 unidades por comensal), caña de tiro, agua, refrescos (Coca cola, Sprite, Tónica, Fanta Limón y Naranja) y vino (1 botella cada 3 comensales).
- Servicio de mesa, si así lo requiere: mantelería; cristalería, vajilla y cubertería disponible en nuestro establecimiento.
- Relaciones públicas y coordinación general antes y durante el evento.
- Personal de servicio: camareros, en función del número de comensales contratado previamente.

Se presupuesta aparte:

- Barra libre, está limitada a grupos superiores de 25 comensales y sujeta a disponibilidad.
- Los extras que se pidan durante el evento como, pan, helado, bebida, serán cotizados aparte.
- El café y sus derivados no están incluido en el precio del menú. Si quisieran contratarlo, tendría un recargo de 1,00€ por comensal (por su totalidad, tomen o no) o a precio carta abonado como extra.
- El cava se puede contratar a 1,50€ la copa por comensal o a 10,00€ por botella la marca base utilizada por el local.
- El servicio de "corte de tarta" tiene un suplemento de 3,50€ por pax con extra de helado.
- Disponemos de talonarios de tickets de 10 unidades por 60,00€ (Siempre en tandas de 10 y bebidas estándar).

Formas de pago:

- Para reservar una fecha se dejará un depósito de 50,00€ que se descontará del importe total del evento. En caso de cancelación, este importe se pierde.
- Se debe realizar una entrega del 40% del importe contratado 10 días antes de su celebración. La cancelación del evento 5 días antes de la celebración del mismo, por parte del cliente, implica la pérdida de los anticipos entregados hasta el momento. El resto del importe se pagará el mismo día del evento o antes si así lo prefiere el cliente.
- El pago de los importes de reserva del establecimiento y sus servicios implica la aceptación de las condiciones de uso por parte del cliente.



TÉRMINOS Y CONDICIONES PARA GRUPOS Y EVENTOS

Aclaraciones:

- La contratación de menús será únicamente para grupos superiores a 8 comensales.
- Una semana antes del evento, el menú seleccionado debe ser confirmado, así como menús vegetarianos, las alergias e intolerancias. Si el menú seleccionado tiene plato a elegir, se informará también cantidades de cada plato.
- Tres días antes del evento se confirmará el total de comensales. Dicha cantidad será el número mínimo de personas que se facturará.
- Cualquier otro cambio que se desee hacer en nuestros menús (entrantes, plato principal o vino) podrán ser solicitados con antelación suficiente y se facilitará un nuevo presupuesto.
- Las bebidas incluidas en el menú darán comienzo cuando se sirva el primer plato y concluirá al servirse el postre.
- Cualquier actividad que se quiera realizar durante el evento será supervisada y aprobada por la dirección de Pez Gordo Iriarte.
- El establecimiento no se hace responsable de ningún objeto abandonado u olvidado por los invitados en sus instalaciones durante el evento.
- Todos los desperfectos, pérdidas o roturas tanto de las instalaciones como de los elementos utilizados para el montaje y desarrollo del evento ocasionado por un uso indebido del mismo, serán abonados por el cliente.
- Todos los precios expuestos en nuestra oferta tienen el IGIC incluido.
- La duración del evento será de máximo 3h., pasado este tiempo se podrá reubicar a los comensales en otra zona del local si fuera necesario.
- Agradecemos la puntualidad de la hora estipulada para poder ofrecer un buen servicio, gracias.



Reservas: 630 801 660

Calle Iriarte, 1 Puerto de la Cruz

38400 - Santa Cruz de tenerife

