

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ COFFE BREAK	15,00
<p>Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> Café Te Surtido Zumos <p>Desayuno</p> <ul style="list-style-type: none"> Fruta Cortada Surtido Mini Bollería <p>Mini Bocadillos (a escoger)</p> <ul style="list-style-type: none"> Jamón Jamón Dulce Queso Salmón Vegetariano <p>Se Incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> Montaje Estaciones de Coffe break <p>Mínimo 20 Comensales</p>	

Base Imponible		15,00
IVA	10%	1,50

Total Comensal		16,50
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ AFTERWORK	35,00
Entrantes	
Surtido de Queso y Embutido con Pan con Tomate	
Surtido de Blinis de Guacamole y Hummus	
Salmón Marinado con Toques Cítricos	
Ensaladilla Rusa de Ventresca	
Tostada de Berenjena a la Llama con Padchoi y Heura	
Biquini Trufado de Jamón y Queso	
Postre	
Cheasecake	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Montaje Estaciones de Coffe break	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		35,00
IVA	10%	3,50

Total Comensal		38,50
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ ALIVE	45,00
Entrantes	
Cilindro Bravo con Alioli y Salsa Kimchi	
Ensaladilla Rusa de Ventresca Mixto	
Tartar de Salmon con Marinada Japo	
Biquini Trufado de Jamón y Queso	
Tostada de Berenjena a la llama con Heura y Padchoi	
Frankfurt de Meloso de Ternera	
Principal	
Arroz de Montaña	
Postre	
Bizcocho de Chocolate y Helado de Vainilla	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Servicio de Cocinero	
Servicio de Camarero	
Servicio Limpieza	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		45,00
IVA	10%	4,50

Total Comensal		49,50
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ PAELLAS	55,00
Entrantes	
Cilindro Bravo con Alioli y Salsa Kimchi	
Gazpacho de Fresas	
Ensaladilla Rusa de Ventresca Mixto	
Mini Frankfurt de Meloso de Ternera	
Principal	
(a escoger)	
Paella de Verduras de Temporada	
Paella de Marisco con Calamar, Gambas y Caldo de Marisco	
Paella de Montaña	
Fideua de Verduras de Temporada	
Fideua de Marisco con Gambas	
Fideua de Confit de Pato y Foie	
Postre	
Tarta Sacher Mixto	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Servicio de Cocinero	
Servicio de Camarero	
Servicio Limpieza	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		55,00
IVA	10%	5,50

Total Comensal		60,50
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ DEGUSTACIÓN	60,00
Entrantes	
Cilindro Bravo con Alioli y Salsa Kimchi	
Taco de Tartar de Atún Balfego con Aguacate y Mayonesa Kimchi	
Frankfurt de Rabo de Toro	
Vieira con Callos de Pescado	
Principal	
Corvina con Curry Verde y Verduras de Temporada	
Lingote de Ternera con Parmentier de Parmesano y su Jugo	
Postre	
Cheascake Deconstruida	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Servicio de Cocinero	
Servicio de Camarero	
Servicio Limpieza	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		60,00
IVA	10%	6,00

Total Comensal		66,00
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ FUSIÓN	70,00
Entrantes	
Cilindro Bravo con Alioli y Salsa Kimchi Bikini	
Calamar a la Carbonara	
Canelón Crujiente de Rabo de Toro con su Propio Jugo	
Frankfurt de Ensaladilla de Cangrejo y Encurtidos	
SteakTartar Sobre Tostada Crujiente	
Principal	
Rodaballo a la Donostiarra	
Lingote de Ternera con Parmentier de Parmesano y su Jugo	
Postre	
Tarta Sacher Mixto	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Servicio de Cocinero	
Servicio de Camarero	
Servicio Limpieza	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		70,00
IVA	10%	7,00

Total Comensal		77,00
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
MENÚ EXPERIENCE	80,00
Entrantes	
Tartar de Atún con Marinada Japo	
Gambas con Salsa de Berne Blanc y Coral Crujiente	
Frankfurt de SteakTartar de Wayu y Yema Curada	
Ensaladilla de Cangrejo Real	
Vieira con Papada y Jugo de Bogavante	
Principal	
Rodaballo a la Donostiarra	
Lingote de Entrecot de Ternera Madurada con Verduras de Temporada	
Postre	
Tarta Sacher Mixto	
Se Incluye:	
Bebidas:	
Agua, Refrescos, Cerveza (se contemplan 2 unidades por cada comensal)	
Servicio de Cocinero	
Servicio de Camarero	
Servicio Limpieza	
Mínimo 10 Comensales	

Base Imponible		80,00
IVA	10%	8,00

Total Comensal		88,00
-----------------------	--	--------------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.

Descripción	PVP sin IVA
EXTRAS	
	Incremento por Comensal
Vino Tinto de la Casa 1 Botella por 4 Comensales	5,00
Vino Blanco de la Casa 1 Botella por 4 Comensales	5,00
Vino Tinto de la Casa Media Botella por Comensal	7,00
Vino Blanco de la Casa Media Botella por Comensal	7,00
Vino Tinto Mayor Calidad 1 Botella cada 4 Comensales	9,00
Vino Blanco Mayor Calidad 1 Botella cada 4 Comensales	9,00
Vino Tinto Mayor Calidad Media Botella por Comensal	12,00
Vino Blanco Mayor Calidad Media Botella por Comensal	12,00
Servicio Combinados Barra Libre por Hora y Comensal	15,00
Combinados por Tickets	7,00
Servicio Cocktelero	500,00
Servicio de DiskJockey	600,00
Vajilla Usar y Tirar	Mínimo € 50,00 5,00
Vajilla Loza	Mínimo € 200,00 15,00
Cocktail de Bienvenida	3,00
Surtido Embutidos y Pan con Tomate	5,00

Base Imponible	-
IVA	10% -

Total Comensal	-
-----------------------	----------

Forma de pago: Transferencia

Formalización del presupuesto con 4 días laborales de antelación.