

MENÚ CELEBRACIONES 2023



EMBARCADERO



HOTEL

PLAYAFELS

GRUP SOTERAS
★★★★



MENÚ 1

Un menú desenfadado, compuesto de un aperitivo muy completo, con platitos clásicos, de los que gustan y, sobre todo, hecho en casa artesanalmente y con cariño.

Cocktail Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas para los peques
Mix de aceitunas aliñadas
Chips artesanas
Palomitas al curry

Pica Pica

Nuestra caprese con tomates km 0 🍷
Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra sin lactosa *Posibilidad sin gluten 🌿
Ensaladilla "original" con ventresca de bonito 🌿 🍷 🐟
Croqueta cremosa de jamón ibérico 🌿 🍷
Nuestras patatas bravas con dos salsas 🌿 🍷
Pescadito de costa a la andaluza 🌿 🍷 🐟
Espeto de lomo bajo de ternera con chimichurri de Granny Smith
Cremita de patata, "cepts" y perfume de romero 🍷
Fideuá de pescado y marisco con alioli suave 🌿 🍷

Postre

Tarta **a escoger** entre Sacher, Massini o Selva Negra 🌿 🍷 🍷
Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco La Chancla D.O. Rueda
Vino tinto Indispensable D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 50€(IVA incluido)
De pie o sentados

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🍷 Huevo 🌿 Sésamo 🍷 Moluscos 🍷 Sulfitos 🍷 Cacahuete 🍷 Soja
🍷 Crustáceos 🍷 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🍷 Apio 🍷 Altramuces





MENÚ 2

Un menú creativo, compuesto de un aperitivo muy completo, con platitos creados para la ocasión, donde nuestros chefs han dado rienda suelta a su imaginación y bagaje.

Cocktail Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas para los peques
Mix de aceitunas aliñadas
Chips artesanas
Palomitas al curry

Pica Pica

Nuestra caprese con tomates km 0 y albahaca 🌿
Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra sin lactosa
*Posibilidad sin gluten 🌿
Bombón de doie con almendras 🌰
Croqueta cremosa de calamar en su tinta 🌿 🍷 🍆 🐟 🦀
Cremita de patatas, "ceps" y su toque de romero 🌿
Nuestras Bravas con dos salsas 🌿 🍷
Brocheta de langostino rebozado en panko y alioli marino 🌿 🍷 🦀
Espeto de lomo de ternera con chimichurri de Granny Smith
Cucharita de bacalao confitado con emulsión de espárragos y ajo negro 🐟 🍷
Arroz mar y montaña de sepia, costilla ibérica y setas 🐟 🦀 🌰

Postre

Tarta **a escoger** entre Sacher, Massini o Selva Negra 🌿 🍷 🍷
Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco La Chancla D.O. Rueda
Vino tinto Indispensable D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 55€ (IVA incluido)
De pie o sentados

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🍆 Huevo 🌰 Sésamo 🦀 Moluscos 🍷 Sulfitos 🌿 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🌰 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🍷 Altramuces





MENÚ 3

Un menú tradicional, compuesto de un buen aperitivo para compartir como entrante, con platitos clásicos, de los que gustan, un principal para cada comensal a elegir y un postre.

Cocktail Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas para los peques
Mix de aceitunas aliñadas
Chips artesanas
Palomitas al curry

Pica Pica

Nuestra caprese con tomates km 0 y albahaca 🌿
Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra sin lactosa
*Posibilidad sin gluten 🌿
Ensaladilla "original" de ventresca de bonito 🌿 🥚 🐟
Croqueta cremosa de jamón ibérico 🌿 🐟
Pescadito de costa a la andaluza 🌿 🐟 🥚
Cremita de patata, "ceps" y su toque de romero 🌿

Principal a elegir entre:

Corvina al carbón, flor de brócoli, cremoso de calabaza y toque de azafrán 🐟 🌿
o
Lingote de ternera a baja temperatura, patata trufada, trompetas y jugo de rustido 🌿 🥚 🍷
o
Arroz Mar y Montaña de sepia, costilla ibérica y setas 🦀 🐟 🥚

Postre

Tarta **a escoger** entre Sacher, Massini o Selva Negra 🌿 🥚 🍷
Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco La Chancla D.O. Rueda
Vino tinto Indispensable D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 60€ (IVA incluido)
De pie o sentados

🌿 Gluten 🥛 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🦀 Moluscos 🧪 Sulfitos 🌿 Cacahuete 🌿 Soja
🦀 Crustáceos 🥚 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🥚 Altramuces





MENÚ 4

Un menú 2.0, con toques creativos y un guiño a la cocina de producto. Está compuesto de un buen aperitivo para compartir como entrante, con propuestas originales, un principal para cada comensal a elegir y postre.

Cocktail Bienvenida

Copa de cava, vino blanco o tinto / Zumos de frutas para los peques
Mix de aceitunas aliñadas
Chips artesanas
Palomitas al curry

Pica Pica

Nuestra caprese con tomates km 0 y albahaca 🌿
Jamón ibérico de bellota, pan de coca, tomate y aceite de oliva virgen extra sin lactosa
*Posibilidad sin gluten 🌿
Bombón de doie con almendras 🌰
Croqueta cremosa de calamar en su tinta 🐙 🌿 🥚 🐟 🦀
Nuestras Bravas con dos salsas 🌿 🥚
Espeto de lomo de ternera con chimichurri de Granny Smith
Cucharita de bacalao confitado con emulsión de espárragos y ajo negro 🐟 🥚

Principal a elegir entre:

Merluza de costa a la donostiarra con langostino 🐟 🦀
o
Cochinillo ibérico crujiente, cremoso de manzana a la vainilla y boniato 🌿
o
Arroz negro de chipirones y almejas 🐟 🦀 🌰 🍯

Postre

Tarta **a escoger** entre Sacher, Massini o Selva Negra 🌿 🥚 🌿
Café e infusiones

Bodega

Aguas, refrescos, cervezas
Vino blanco La Chancla D.O. Rueda
Vino tinto Indispensable D.O. Empordà
Cava Perelada Brut Reserva D.O. Cava

Precio por persona 65€ (IVA incluido)
De pie o sentados

🌿 Gluten 🌿 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🍯 Moluscos 🧪 Sulfitos 🌿 Cacahuete 🌿 Soja
🦀 Crustáceos 🌰 Frutos secos 🌿 Vegano 🌿 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🌿 Altramuces







MENÚS Infantiles

Menú Bebé (de 0 a 3 años)


Aperitivo


Pan con tomate 



Helado 

15€/niño

Menú Infantil (de 3 a 10 años)

Aperitivo 

Pasta con tomate 


Escalopa con patatas fritas  

Helado 

25€/niño

Menú Juvenil (a partir de 11 años)

Aperitivo 

Pasta con tomate 

Hamburguesa Lancaster con patatas fritas 

Helado 

30€/niño

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces





MENÚS CELEBRACIONES 2023

Nuestras propuestas de menú para sus celebraciones familiares o reuniones con amigos, están basadas en los productos frescos de primerísima calidad utilizados en nuestro EMBARCADERO así como las técnicas culinarias más innovadoras.

Todos nuestros platos están diseñados pensando en gustar a todos los asistentes, sin ingredientes estridentes y con elaboraciones agradables y suaves.

En esta línea, hemos trabajado para ofrecer la mayor parte de nuestra cocina con el mínimo contacto con gluten, lactosa o frutos secos, puesto que en la actualidad el número de personas que sufren de alguna intolerancia o alergia es mayor. Esto les permitirá una organización del evento mucho más fácil, sin tener que preocuparse durante la comida o cena de que todos los asistentes gocen de la comida sin miedo a posibles intolerancias.

También disponemos de opciones para personas vegetarianas o veganas así como de un listado de todas las alergias e intolerancias menos habituales.

CONDICIONES

Los precios de estos menús están concienzudamente ajustados, teniendo en cuenta que será un evento para un número mediano o grande de asistentes.

Por este motivo, estos menús los ofrecemos para celebraciones o eventos para un mínimo de 30 personas.

En los menús con platos principales a elegir, Menú 3 y Menú 4 si el grupo es inferior a 60

comensales, se podrá elegir cualquiera de las opciones, pero se deberá indicar el número de cada plato 72h antes de la celebración del evento.

En el caso de que el evento sea para un grupo superior a 60 comensales, se deberá elegir una única opción. El motivo es poder asegurar un servicio perfecto, rápido y completamente personalizado hasta el más mínimo detalle.

En ambos casos, además de las opciones generales, se deberán elegir con antelación los menús especiales, INTOLERANCIAS Y VEGETARIANOS.





CONDICIONES MENÚS DE GRUPO

Estimados clientes, para todos nuestros menús de grupo se establecen las siguientes condiciones:

- Las bebidas incluidas contemplan un refresco por persona, una botella de agua y una botella de vino por cada tres comensales. El resto de las consumiciones se facturaran aparte.
- Se establece la obligación de efectuar una paga y señal de un 30% del importe total del evento en el momento de la ejecución de la reserva. La anulación de dicha reserva con un mínimo de diez días dará derecho a la devolución de la paga y señal efectuada. En caso de no cumplir con el plazo de anulación establecido no se reembolsará el importe de la paga y señal.
- El número final de comensales de la reserva será confirmado dos días antes del evento. En caso de no informar con una antelación mínima de ocho horas se abonarán todos los menús confirmados.
- En caso de escoger alguno de los menús con opción de diferentes platos, tanto de primero como de segundo, se informará de las elecciones con una antelación mínima de 72 horas.
- La hora de la reserva se respetará con el fin de garantizar un óptimo servicio.
- Se informará al restaurante con antelación de 72 horas los posibles clientes con sensibilidades especiales: alergias, vegetarianos, celíacos...
- Las reservas de cenas en la del Casanova Beach Club zona del club y de la piscina finalizaran a las 23:30 como hora límite.
- Los vinos incluidos en los menús pueden ser susceptibles de cambio por falta de disponibilidad por unos de igual categoría o superior.
- Recomendamos como empresa animación y decoración:
www.mesuenafiaesta.com
Contacto: Marta Amaro, telf. 619 37 73 12

Cualquier material o servicio que no esté contratado a través de ellos, tendrá que ser comunicado con antelación al restaurante, detallando en todo lo posible cantidad, entrega y recogida, montaje, etc. El restaurante no se hará responsable de estos materiales o servicios.

Muchas gracias de antemano por su colaboración. **Grupo Lancaster**

