LA ISLA

MENÚS DE NAVIDAD



MENÚ POSTIGO

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón 100% Ibérico de Bellota Gran Rva.
Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Ensaladilla de Gambas
Langostinos de Sanlúcar / Gambas Blancas de Huelva
(según disponibilidad)
Boquerones Abiertos al Limón Fritos
Chocos de Trasmallo de Huelva Fritos

PRINCIPAL

Arroz a la Marinera o
Lubina al Horno

POSTRE

Tocinillo de Cielo

Precio p.p.: 60 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

LA ISLA

MENÚ MAESTRANZA

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón 100% Ibérico de Bellota Gran Rva.
Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Aliño de Mojama
Langostinos de Sanlúcar / Gambas Blancas de Huelva
(según disponibilidad)
Croquetas de Carabineros
Taquitos de Corvina Fritos

PRINCIPAL

Lenguado a la Cleopatra o
Presa Ibérica a la Plancha

POSTRE

Tarta de Queso con Dulce de Leche

Precio p.p.: 75 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

LA ISLA

MENÚ ATARAZANAS

ENTRANTES AL CENTRO

Jamón 100% Ibérico de Bellota Gran Rva.
Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Ensaladilla de Gambas
Langostinos de Sanlúcar / Gambas Blancas de Huelva
(según disponibilidad)
Boquerones Abiertos al Limón Fritos
Taquitos de Corvina Fritos
Almejas a la Marinera

PRINCIPAL

Ventresca de Atún Rojo de Almadraba a la Plancha o
Solomillo de Vacuno Nacional a la Plancha

POSTRE

Milhojas de Hojaldre de Nata con Baño de
Chocolate Negro Caliente

Precio p.p.: 85 € IVA Inc.
NO INCLUYE BEBIDA

LA ISLA

CÓCTEL ADRIANO

ABACERÍA
Jamón y Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Daditos de Queso Viejo de Oveja

APERITIVOS FRÍOS
Salpicón de Langostinos
Ensaladilla de Gambas
Tartaleta de Paté de Mejillones
Tartar de Gambas
Brocheta de Salmón con Salsa Tártara

FRITURA
Croquetitas La Isla
Taquitos de Corvina
Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Naranja
Langostinos en Tempura

APERITIVOS CALIENTES
Lubina a la Bilbaína o
Arroz a la Marinera

POSTRE
Tocinillo de Cielo

Precio p.p.: 70 € IVA Inc.

SERVICIO DE BEBIDAS

Agua, Refrescos, Cerveza, Manzanilla “La Goya”,
Vino Blanco “Javier Sanz” - D.O. Rueda Bod. Javier Sanz
Viticultor (Verdejo), Vino Tinto “Viña Real” Crianza Bod.
Cvne (Tempranillo, Mazuela, Graciano y Garnacha)

LA ISLA

CÓCTEL ARFE

ABACERÍA
Jamón y Caña de Lomo 100% Ibérico de Bellota
Daditos de Queso Viejo de Oveja

APERITIVOS FRÍOS
Salpicón de Langostinos
Ensaladilla de Gambas
Sashimi de Lubina
Tartar de Gambas
Brocheta de Salmón con Salsa Tártara

FRITURA
Croquetitas La Isla
Chocos de Trasmallo de Huelva
Taquitos de Corvina
Buñuelos de Bacalao con Mayonesa de Naranja
Langostinos en Tempura

APERITIVOS CALIENTES
Lubina a la Bilbaína o
Brocheta de Presa ibérica

POSTRE
Tocinillo de Cielo
Esfera de Chocolate

Precio p.p.: 85 € IVA Inc.

SERVICIO DE BEBIDAS
Agua, Refrescos, Cerveza, Manzanilla “La Goya”, Vino Blanco “Javier Sanz” - D.O. Rueda Bod. Javier Sanz Viticultor (Verdejo), Vino Tinto “Viña Real” Crianza Bod. Cvne (Tempranillo, Mazuela, Graciano y Garnacha)

LA ISLA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVAS Y PAGOS

- El número de comensales para los menús de grupos en mesa será **mínimo 8 personas.** El número de comensales para los menús tipo cóctel será **mínimo 20 personas**
- El Menú elegido se cerrará con una antelación de **SIETE días antes del evento**, siempre que haya ese margen, y se cerrará a mesa completa
- El restaurante se reserva el **derecho a modificar los platos** aquí detallados, debido a la temporalidad de algunos de los productos con los que se elaboran los menús
- El número de personas se definirá con **SIETE días de antelación** pudiendo ser corregido 48 horas antes
- **24 horas antes del evento se facturará el 100% de los comensales**, independientemente de los asistentes
- El **número de comensales confirmado** será el mínimo de referencia a la hora del cobro del servicio
- Si algún comensal fuese **intolerante**, debe indicarse al confirmar el menú para adaptarlo a su dieta
- La reserva para grupos se realizará mediante e-mail, a **comercial@grupolaisla.es** o llamando al **630 67 38 17**
- Todos nuestros precios son en **euros** y llevan el **10% I.V.A. incluido**
- **Depósito de 20% por persona** a la confirmación del servicio en concepto de señal, esta cantidad **NO será reembolsada** en ningún caso si existiera anulación del servicio

NÚMERO DE CUENTA DE ARFE TABERNAS S.L:

IBAN ES61 0049 6192 1021 1613 5100 (BANCO SANTANDER)

CONCEPTO:

Fecha del evento y nombre de la reserva

*El importe restante será abonado al finalizar el servicio

LA ISLA

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

HORARIOS

- ENTRADA
  Como norma general, se ajustará la entrada a los siguientes horarios:
  - Horario de Mañana: A partir de las **12:30 horas**
  - Horario de Noche: A partir de las **20:00 horas**

- SALIDA
  Como norma general, se ajustará la salida a los siguientes horarios:
  - Horario de Mañana: El salón debe quedar libre a las **18:30 horas**
  - Horario de Noche: El salón debe quedar libre a las **01:00 horas**

- El restaurante abre sus puertas a cualquier cliente que quiera celebrar algún evento **fuera del horario de apertura**, siempre y cuando reúna un mínimo de 20 personas

CONSUMICIONES

- Los menús en mesa **NO incluyen la bebida.** Los menús tipo cóctel **SÍ incluyen la bebida**

- Para completar la experiencia, disponemos de una **selección de bebidas** para grupos a partir de 15 comensales, que incluye agua mineral, cerveza, refrescos, tinto de verano, manzanilla “La Goya” vino blanco D.O. Rueda “Javier Sanz” y vino tinto D.O.Ca. Rioja “Viña Real” Crianza. **Precio: 20 € por persona**

- El servicio de bebidas **dará comienzo una vez acomodados** los comensales en la mesa y se mantendrá **hasta el inicio del servicio de postres**. Las consumiciones solicitadas a partir de ese momento se facturarán aparte.

- **No se incluye prueba de menú**. En caso de estar interesados en realizarla, rogamos contacten con nuestro Departamento Comercial para estudiar las opciones disponibles y coordinar su celebración

OTROS

- El restaurante no se hace cargo de cualquier **hurto, robo, pérdida o daño** ocasionado en sus instalaciones a bienes de sus clientes

- Las modificaciones se realizarán exclusivamente entre los **platos contemplados** en nuestra oferta de menús, siempre que se cierren **con antelación y a mesa completa**

- **LA REALIZACIÓN DEL EVENTO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE ESTAS NORMAS DE CONTRATACIÓN**

LA ISLA