

MENÚ GRUPOS



DOS TORRES



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ 1

CROQUETAS DE CEPES CON MAYONESA DE TRUFA
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA
TARTAR DE BACALAO CON TOMATE Y OLIVADA
STICKS DE BERENJENA CON SALSAS ROMESCO

NUESTRA MERLUZA CON PATATAS PANADERA Y SALSAS BILBAINA
O
TATAKI DE LOMO BAJO CON BOUQUET DE ESPÁRRAGOS Y BEICON

POSTRE: MOUSSE DE COCO CON MANGO NATURAL Y COULIS DE FRAMBUESA

VINO BLANCO: VIÑA SOL D.O PENEDES
VINO TINTO: MAGNETIC D.O. CATALUNYA
AGUA MINERAL NATURAL
CAFÉ

56,50 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ 2

CROQUETAS DE CEPS CON MAYONESA DE TRUFA
JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE COCA Y TOMATE
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA
TARTAR DE BACALAO CON TOMATE Y OLIVADA
STICKS DE BERENJENA CON ROMESCO
GRATEN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON AROMA DE TRUFA

CORVINA A LA PLANCHA CON CALAMARES ENCEBOLLADOS Y "ALL I OLI" DE ZAFRAN
O
CARRILLERA A BAJA TEMPERATURA CON PARENTIER TRUFADA Y MANZANA SALTEADA

POSTRE: MACEDONIA DE FRUTA NATURAL CON SORBETE DE MANDARINA

VINO BLANCO: VIÑA SOL D.O PENEDES
VINO TINTO: MAGNETIC D.O. CATALUNYA
AGUA MINERAL NATURAL
CAFÉ

64 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ 3

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE
CROQUETAS DE CEPES CON MAYONESA DE TRUFA
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO CON MAYONESA DE WASABI
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA

HUEVO POCHE CON PARMENTIER TRUFADA Y GUANCHALE
O
CANELÓN DE MARISCO CON GAMBA Y SALSAS DE BOGAVANTE

LUBINA CON RATATUILLE DE VERDURAS
O
TAGLIATA DE CORDERO CON RÚCULA LASCAS DE PARMESANO Y SALSAS DE IOGURT

POSTRE: NUESTRA TARTA DE QUESO CASERA CON COULIS DE FRAMBUESA

VINO BLANCO: VERDEO – DO RUEDA
VINO TINTO: 22 PIES – DO RIOJA
AGUA MINERAL NATURAL
CAFÉ

70 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

MENÚ 4

JAMÓN DE BELLOTA CON PAN DE COCA Y TOMATE
CROQUETAS DE CEPS CON MAYONESA DE TRUFA
STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO CON MAYONESA DE WASABI
DADOS DE SALMÓN MARINADO CON CEBOLLA ENCURTIDA Y GUACAMOLE
RULO DE BERENJENA, RICOTTA, TOMATE SECO Y OLIVADA
BROCHETA DE LANGOSTINOS A LA PLANCHA
GRATEN DE PATATA Y BUTIFARRA NEGRA CON AROMA DE TRUFA
PULPO CON PARMENTIER Y "ALL I OLI" DE LA VERA
NUESTRA ZAMBURIÑA DEL DOS TORRES

BACALAO AL PIL PIL CON PIQUILLOS CONFITADOS
O
SOLOMILLO DE TERNERA CON GRATEN DE PATATA, CHALOTAS Y SALA DE BURDEOS

POSTRE: TORRIJA DE BRIOCHE CON CREMA Y HELADO DE VAINILLA

VINO BLANCO: RABELS DE BATEA – DO TERRA ALTA
VINO TINTO: CELESTE – DO RIBERA DEL DUERO
CERVEZA
REFRESCOS
AGUA MINERAL NATURAL
CAFÉ

80 €/PAX IVA INCLUIDO



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

CONDICIONES Y EXTRAS

*Todos los precios incluyen el 10% IVA, a no ser que se indique lo contrario.
Los horarios indicados pueden verse afectados en ciertos festivos y días concretos.*

CONDICIONES DE RESERVA Y DE PAGO

- **Bloqueo de un máximo de 10 días** para confirmación de reserva y **abono de la paga y señal**
- El **nº de personas deberá ser confirmado 48h antes** del evento, **si son menos se cobrará la totalidad de personas reservadas**. Si este número superara al confirmado se cobrará el número total de comensales.
- **Confirmación del menú por escrito vía e-mail** 10 días antes del evento.
- **Listado de alergias e intolerancias vía e-mail** 10 días antes del evento.
- **Cancelaciones:**
 - 15 días antes del evento sin coste
 - Entre 15 días y el día del evento anulación total de la reserva no se devolverá la paga y señal
 - No shows 100% gastos
- **Pagos vía transferencia:**
 - IBAN: ES10 00810312250001543962
 - Concepto: dd/mm + nombre de la reserva

La aceptación del presupuesto implica la aceptación de las Condiciones de reserva y pago arriba mencionadas.

HORARIOS

- **Almuerzos:**
 - Cocina: de 13:00h a 15:30h entre semana y hasta las 16:00h fines de semana.
 - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta las 17:00h, para alargar bajo consulta
- **Cenas:**
 - Cocina: de 20:00h a 22:30h entre semana y hasta las 23:00h fines de semana
 - Clientes: pueden quedarse haciendo sobremesa como norma hasta la 00:00h
- **Tardes:**
 - Es posible venir a tomar vinos, refrescos, cafés/tés, combinados y aperitivos fríos.
 - Afterwork con menú y opción barra libre bajo consulta de martes a viernes de 17:00h a 20:00h.



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

GRUPOS Y EVENTOS – CAPACIDAD, EXCLUSIVIDAD Y ALQUILER DE LOS ESPACIOS

- **La Sala Principal:**
 - **En caso de disponer de exclusividad:**
 - Mínimo: 40pax o facturar lo equivalente para disponer de la exclusiva
 - Máximo: 78 pax en banquete / 120pax en cocktail
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 400€
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: pantalla + proyector por 165€

 - **En caso de no disponer de exclusividad, puede disponerse de la mitad de la sala principal tipo semi-privado y en montaje banquete:**
 - **Mitad Derecha:**
 - 34pax en mesa imperial
 - 28pax en dos mesas: 16pax + 12pax + 12 Pax
 - 38pax en tres mesas: 14pax + 2 x 12pax
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 250€
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: no

 - **Mitad Izquierda:**
 - 20pax en mesa imperial
 - 30pax en dos mesas: 16pax + 14pax
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: no

- **Sala privada La Biblioteca:**
 - Mínimo: 14pax o facturar lo equivalente, SI ES CARTA FACTURACIÓN MÍNIMA DE 800€
 - Máximo: 24pax en banquete
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
 - Montaje: mesa imperial
 - Terraza propia
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: proyector + pantalla por 65€



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

- **Sala privada Las Flores:**
 - Mínimo: 6pax o facturar lo equivalente (450€)
 - Máximo: 12pax
 - Paga y señal: según temporada
 - Montaje: banquete en mesa redonda
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: no
- **Zona cocktail de la terraza:**
 - Mínimo: 20pax o facturar lo equivalente
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
 - Montaje: tipo cocktail - dispone de sofás , sillas y mesas altas.
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: no
- **La Jacaranda del Dos Torres:**
 - Mínimo: 20pax o facturar lo equivalente
 - Máximo: 50pax
 - Paga y señal para confirmar la reserva (se descontará del importe total): 200€
 - Montaje: tipo cocktail
 - Música: música ambiente del restaurante
 - Audiovisuales: no

MODIFICACIONES Y SUPLEMENTOS DE MENÚ

- **Minutas:** 3,00€/minuta
- **Suplemento copa de cava:** a la carta
- **Suplemento descorche vino/cava del cliente:** 3,50€/pax
- **Pastel:**
 - Disponemos de 4 tipos: Massini / Selva negra / Queso // SACHER SUPL. 0,60€ /PAX
 - Si se sustituye el postre del menú por un pastel proporcionado por el restaurante: sin coste adicional
 - En caso de que el pastel sea del cliente y quiera mantener los postres del menú: es posible por un suplemento de 3,00€ por corte y servicio del pastel
 - En caso de querer mantener los postres del menú y añadir uno de nuestros pasteles: el suplemento por el pastel será de 5,00€/pax
 - No disponemos de velas



Menús: mínimo 10 personas
Petición con 72 horas de antelación

COPA DE BIENVENIDA

Duración 30 minutos.

- **Copa de bienvenida con aperitivo:** 7,50€
Incluye: vino, cava, cerveza o refresco / chips de verduras + piruletas de queso parmesano

COPAS Y BARRA LIBRE DE LICORES

Las copas para grupos serán tipo combinado, no cocktail.

Las copas pueden contratarse sueltas o tipo barra libre.

Existen dos tarifas según la marca del licor: estándar vs premium.

- **Barra libre:** se tiene que contratar por el total de asistentes
 - **Estándar:** 20,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 12,00€/pax
 - **Premium:** 28,00€/pax la primera hora. Hora adicional: 17,00€/pax
- **Copas sueltas:** se puede cerrar un número máximo de copas, con o sin tickets. También pueden ir pidiendo y se anota en la misma cuenta o bien cada comensal pide y paga lo suyo.
 - **Estándar:** 10,00€/copa
 - **Premium:** 15,00€/copa

AUDIOVISUALES

- **Atril:** bajo consulta
- **1 micros de mano:** 65€ pack de 1 micros, sólo posible en el interior y si se dispone de exclusividad
- **La Biblioteca:** proyector y pantalla por 65€
- **La Sala:** 165€ (1 pantalla + 1 proyector + audio) | sólo si se dispone de exclusividad
- **Terraza:** 165€ (1 pantalla + 1 proyector) | sólo si se dispone de exclusividad del restaurante

MÚSICA

- **Música ambiente** en todo el restaurante, incluida la terraza
- **DJ:**
 - PVP: 875 € durante todo el evento. Incluye música ambiente y música de baile según preferencias del cliente + luces de ambiente discoteca + micros.
 - Sala Principal: DJ en la misma sala si es en exclusiva

Cierres de todo el restaurante en exclusiva: DJ en la sala principal o planta baja (Jacaranda)