



Soto del Real, 2025

Estimados señores:

Nos es grato ofrecerles una relación de menús para sus celebraciones del 2025, elaborados por el equipo de "La Cabaña".

Esperamos que los presupuestos sean de su agrado, si no es así, estamos a su entera disposición para cuantos cambios y aclaraciones consideren oportunos, siempre atendiendo a sus necesidades.

Si nuestros menús o platos no se adaptan a sus gustos o presupuesto, les ofrecemos la posibilidad de confeccionar un **menú a su medida**.

Agradeciendo su interés, y esperando confíen en nosotros para sus reuniones, reciban un cordial saludo.

El equipo de "La Cabaña"



MENU 1, momento esencial

Salmorejo cordobés (individual)
Surtido de ibéricos de bellota
Hojaldre de vieiras, salmón y puerros sobre crema ligera de verduras (individual)

Canelones de Txangurro con bechamel de gambas
○
Lomo de vaca rubia gallega de 30 días de maduración

Precio: 66,00 €

MENU 2, momento celebre

Jamón 100% ibérico de bellota
Terrina de foie de pato casero con reducción de P.X.
Brandada de bacalao, suave suave
Croquetas de carabinero o de jamón, o las dos

Lomo de rodaballo con una bilbaína y su guarnición
○
Solomillo de ternera de la sierra de Guadarrama con reducción de jugo de carne y vino y corona de patata

Precio: 78,00 €



MENU INFANTIL

Jamón 100% ibérico, queso semi curado, croquetas caseras de jamón
(individual por niño)

Pasta con salsa de tomate casera

○

Hamburguesa de ternera de la sierra de Guadarrama a la parrilla con patatas

○

Dedos de pollo

Precio: 47,00 €

BODEGA:

Todos nuestros menús llevan incluidos vinos de primera calidad,
de nuestra variada bodega, tanto en blancos como en tintos, además,
lógicamente, de aguas minerales, cervezas o refrescos que se consuman en mesa.

En la misma contamos con distintos vinos que, en función de la época del año,
estamos seguros serán de su entera satisfacción.

POSTRES CASEROS

Tarta de queso casera

Brownie de chocolate belga hecho en casa

Tatín de manzana con helado de vainilla

Tartaleta de crema de limón

Tiramisú

Helados

Café e infusiones

Condiciones de Contratación

- En el momento de la contratación se dará una señal del 20% de la misma.
- El número de comensales que se pagarán será el mismo al contratado, con una diferencia de 2.
- El tiempo de duración de la celebración será acordado en el momento de contratar, así como el horario de entrada y el de salida.
- A todos los menús hay que añadirles el **10%** de I.V.A.