



MENÚS EMPRESAS



Sercotel
hotels

www.hotelvilladelaguardia.com | 945 600 560 | reservas@hotelvilladelaguardia.com



MENÚ EMPRESA 1

Ensalada de queso de cabra gratinado, cecina ahumada
y aceite en textura

o

Rissoto de hongos y parmesano

o

Tagliatelle setas y gambas

Costilla ibérica a baja temperatura

o

Bacalao a la riojana con pimientos asados

o

Confit de pato asado en su jugo

Bizcocho de chocolate, crema inglesa y helado de vainilla

o

Cup de frutas

o

Surtido de helados del chef

Precio **23€ IVA incluido**



MENÚ EMPRESA 2

Arroz negro de chipironcitos en su tinta

o

Carpaccio de roastbeef trufado con salsa tártara

o

Láminas de bacalao confitado sobre pimientos asados a la brasa

Preso ibérica en dos cocciones

o

Lomito de dorada a la plancha

o

Carrilleras ibéricas guisadas al vino tinto

Coulant de chocolate con helado

o

Terrina de queso de cabra, miel y pan de pasas

o

Yogourt con coulis de frutos rojos

Precio **27€ IVA incluido**



MENÚ EMPRESA 3

Milhojas de foie, queso fresco y manzana

o

Verduras tempranas de Álava, salteadas con jamón ibérico
y huevo a 65°

o

Ensalada de ahumados, brotes verdes y frutos secos

Entrecote de ternera de la montaña de Álava a la parrilla

o

Cochinillo a baja temperatura

o

Merluza del Cantábrico al estilo donostiarra

Crema brulee con helado

o

Tarta cremosa de queso con coulis de frutos rojos

o

Sorbete de limón al cava

Precio **34€ IVA incluido**



MENÚ EMPRESA 4

Terrina de foie caramelizada sobre puré de pera y pan de pasas

o

Ajoarriero de bacalao, guiso ibérico y torreznos de pan

o

Pulpo al estilo tradicional, aceite y pimentón

Chuletillas de cordero lechal a la brasa

o

Solomillo de ternera de Álava con pastel de patata

o

Rodaballo asado sobre guiso de setas

Crema tostada con helado

o

Torrija caramelizada con helado

o

Coulant de chocolate con helado

Precio **42€ IVA incluido**



NOTAS Y CONDICIONES

- 10% IVA incluido en los precios
- Adaptamos nuestra oferta a necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas).
- Todos los comensales han de elegir el mismo plato, salvo excepciones por razones de salud que deben ser avisadas a la hora de contratar.
- Si desean **Vino Crianza**, el precio por comensal se incrementa en al menos 3,50€ (10% IVA incluido).
- Si desean **Vino Reserva**, el precio por comensal se incrementa en al menos 5,10€ (10% IVA incluido).
- Si desean **licores** (Brandy, Pacharán y Whisky) el precio por comensal se incrementa en 4,15€ (10% IVA incluido). (Licores no envejecidos)

PAGOS

- 1er pago: 35 % del total, a la confirmación de la reserva. El ingreso deberá realizarse en un plazo no superior a las 72 horas desde la fecha de realización de la reserva.
- Solicitudes de grupos realizadas en un plazo inferior a 1 mes de la fecha se requiere un 50% a la confirmación de la reserva.
- Resto: 7 días antes de la llegada del grupo

En caso de no recibir el prepagado correspondiente en las fechas indicadas, la reserva podrá ser cancelada.

Los datos bancarios para el ingreso

- BIASTERI TURISMO
- BANCO SABADELL: ES95 0081 5196 0300 0111 1615

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

- En servicios de restauración si la cancelación, total o parcial, se produce entre 7 y 4 días antes de la llegada del grupo, se penalizará con un 20% del servicio contratado.
- Para las cancelaciones inferiores a las 72 hrs. anteriores al servicio se facturará el 100% del mismo.
- Las diferentes opciones dentro de cada alternativa de menú se eligen al contratar el servicio, igual para todos los comensales, excepto a necesidades dietéticas específicas (dietas celíacas, diabéticas, hipertensas y alérgicas).