



MAQUIAVELO

MENÚS 2026



MENÚS EN MESA

MENÚS PARA GRUPOS

MAQUIAVELO



MENÚ 01

Menú completo a compartir para cada 4 comensales

EL COMIENZO

- Molcajete de guacamole con pico de gallo, cilantro y totopos artesanos
- Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa de palo cortao
- Croquetas de serranito, pimientos del padrón, mayonesa y jamón ibérico
- Provolone asado con chutney de tomate especiado

PRINCIPAL

- Ribeye de angus, patatas fritas con sal

POSTRE

- Torrija de tiramisú y cacao

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

MENÚ 02

EL COMIENZO *A compartir cada 4 comensales*

- Ensaladilla con ventresca de atún y mayonesa de palo cortao
- Tomate de verdad con burrata y aove
- Tartar de salmón con aguacate a la brasa, ají amarillo y maracuyá
- Croquetas cremosas de setas con parmesano

PRINCIPAL *Individual*

- Pluma ibérica al jospier con patatas baby arrugadas con chimichurri

POSTRE *Individual*

- La galleta. Oblea rellena de tarta de queso y Nutella

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

63 €
IVA INCLUIDO



MENÚ 03

EL COMIENZO *A compartir cada 4 comensales*

- Picaña ajamonada con 20 días de maduración con foie rallado y pan a la leña
- Tomate de verdad con burrata, polvo de aceituna negra y AOVE
- Croqueta de serranito, pimientos del padrón, mayonesa y jamón ibérico
- Tartar de atún rojo con migas japonesas y huevo frito
- Alcachofa a la brasa con papada ibérica

PRINCIPAL *Individual*

- Lomo bajo de vaca glaseado con parmentier de patata y compota de manzana al jósper

POSTRE *Individual*

- Tarta de queso al horno con dulce de leche

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

74 €
IVA INCLUIDO





MENÚ 04

EL COMIENZO A compartir cada 4 comensales

- Ostra al natural
- Anchoa imperial en salazón con mantequilla y pan brioche a la brasa
- Carpaccio de gamba blanca con mantequilla ahumada
- Tartar de atún con migas japonesas y huevo frito
- Croqueta de steak tartar de vaca con crema de yema

PRIMER PLATO Individual

- Carabinero abierto a la brasa con salsa holandesa

SEGUNDO PLATO Individual

- Lomo bajo de vaca glaseado con parmentier de patata y compota de manzana al jósper

POSTRE Individual

- Tarta de queso al horno con dulce de leche

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

98 €
IVA INCLUIDO



MENÚ VEGETARIANO

EL COMIENZO

- Aguacate soasado con pico de gallo y jalapeños
- Ensaladilla con tomate seco y mayonesa de palo cortao y piparras
- Croquetas de pimientos del piquillo
- Alcachofa con parmentier de patata y mojo tostado
- Setas salteadas a la brasa con crema de parmesano

PRINCIPAL

- Wok de verduras a la brasa

POSTRE

- La galleta. Oblea rellena de helado de tarta de queso y Nutella

BEBIDAS

Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

53 €
IVA INCLUIDO

MENÚ CÓCTEL

A PARTIR DE 30 PERSONAS

MAQUIAVELO



MENÚ CÓCTEL 01

APERITIVOS FRÍOS

- Totopo de guacamole y tajín
- Ensaladilla con mayonesa de palo cortao
- Blinis con salmón y queso con hierbas aromáticas
- Hojaldre de foie y manzana asada al jósper
- Maqui de aguacate

APERITIVOS CALIENTES

- Mini tortilla con cebolla caramelizada y mojo tostado
- Croquetas de jamón
- Gyoza de rabo de toro con reducción de su jugo
- Langostino crujiente con salsa picante
- Mini burger de vaca madurada con salsa ahumada

POSTRE

- Surtidos de postres

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

58 €
IVA INCLUIDO

MENÚ CÓCTEL 02

APERITIVOS FRÍOS

- Gilda de boquerón, piparra y aceituna
- Ensaladilla con mayonesa de palo cortao
- Hojaldre de foie y manzana asada al jósper
- Maqui de salmón y aguacate
- Steak tartar sobre regañá
- Gofre con tartar de atún y mayonesa trufada

APERITIVOS CALIENTES

- Mini tortilla con cebolla caramelizada y mojo tostado
- Gyoza de rabo de toro con reducción de su jugo
- Mini cachopo con crema de setas
- Croquetas de jamón
- Taquitos de pescado frito con mayo cítrica
- Langostino crujiente con salsa picante
- Molletito con pulled pork BBQ
- Mini Burguer de vaca madurada con salsa ahumada

POSTRE

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

MAQUIAVELO

74 €
IVA INCLUIDO





MENÚ CÓCTEL VEGETARIANO

APERITIVOS FRÍOS

- Totopo de guacamole y tajín
- Ensaladilla con tomate seco
- Tomate rosa con piparras encurtidas
- Maqui de aguacate
- Hummus con crudités y sésamo
- Gazpacho de remolacha

APERITIVOS CALIENTES

- Tortilla de patatas con cebolla caramelizada y chutney de tomate especiado
- Alcachofa al carbón con mojo tostado
- Croqueta cremosa de pimientos asados
- Molletito de pulled veggie con BBQ
- Wok de verduras braseadas

POSTRE

- Surtido de postres

BEBIDAS

- Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

*La bebida incluida comienza desde la llegada del 100% de los comensales y finaliza con el servicio del postre

MAQUIAVELO

55 €
IVA INCLUIDO



EXTRAS

COPA DE BIENVENIDA / WELCOME DRINK

Vino blanco, vino tinto, Croft Twist (Fino Spritz), cerveza, refrescos, agua mineral

PRECIO: 10€ + IVA (DURACIÓN 30 MINUTOS)

*Tenemos la opción también de servir un cóctel de elaboración personalizada según el evento como bebida de bienvenida. Consúltanos.

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA D.O. JABUGO LAZO

Loncheado a cuchillo. Se recomienda un plato para cada 4 personas.

25€/PLATO (IVA INCLUIDO)

SURTIDO DE QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Confituras, frutos de temporada. Se recomienda un plato para cada 4 personas.

22€/PLATO (IVA INCLUIDO)

BARRA DE COCTELERÍA

Barra libre de cocteles, 3 tipos a elegir de nuestra carta de coctelería.

Precio a consultar según horas y personas



DECORACIÓN Y PAPELERIA

MINUTA PERSONALIZADA

Diseño y preparación de una minuta personalizada para el evento, adaptada a la imagen y estilo del cliente, incluyendo el menú definitivo. Lista para imprimir y colocar en mesa como elemento informativo y decorativo.

PRECIO: 1,50€/UNIDAD (IVA INCLUIDO)

DECORACIÓN FLORAL ESENCIAL

Composición con mini jarrones y flores de temporada (según existencias) distribuidos por las mesas, creando un ambiente cálido, acogedor y elegante, con un toque natural y delicado.

PRECIO: 4€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DECORACIÓN FLORAL PREMIUM

Propuesta floral más protagonista y sofisticada, con centros de mayor volumen y altura, combinaciones de flores de temporada y verdes seleccionados, y una puesta en escena más impactante que viste el espacio y eleva la experiencia.

PRECIO: 8,5€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DECORACIÓN FLORAL PERSONALIZADA

Diseño y ejecución de una decoración 100% personalizada, creada de la mano del cliente y adaptada al concepto del evento: estilo, paleta de color, materiales y distribución del espacio. Una propuesta única pensada para reflejar su identidad y lograr el impacto deseado.

PRECIO A CONSULTAR SEGÚN NECESIDADES

SERVICIOS BAJO PETICIÓN CON MÍNIMO 15 DÍAS DE ANTELACIÓN PREVIO EVENTO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE DOSSIER NO TIENE CARACTER DE RESERVA

• RESERVA

La reserva de los espacios/servicios quedará realizada con la confirmación por escrito por parte del cliente y la notificación de recibo por parte del establecimiento.

LA RESERVA SE HARÁ válida con un **depósito del 20%** del total del servicio, el cual se descontará del pago de la factura final.

El **pago total de los servicios** deberá ser abonado al 100%, 7 días laborables antes de la fecha del evento.

El cliente debe notificar con un máximo de 7 DÍAS PREVIOS al evento el número de ASISTENTES.

En caso de que el número de asistentes fuese superior al facilitado, el día del evento se facturará el número real de comensales.

En caso de que este número disminuya, no se realizará devolución alguna.

• ELECCIÓN DE MENÚ Y SERVICIO

El **menú** ha de **confirmarse** en el **momento de la reserva**. En menús con plato principal a elegir, la selección de cada comensal deberá comunicarse con 72 h de antelación. Las adaptaciones por alergias o intolerancias deberán notificarse con 48 h de antelación.

Los menús pueden sufrir modificaciones por cambios de carta o temporada. Tarifas válidas únicamente para las fechas indicadas. Menús conformes al RD 1420/2006 (anisakis).

Las **bebidas** incluidas son **ilimitadas** y se servirán desde la llegada de todos los comensales hasta que se sirva el postre. Las consumiciones previas al comienzo del servicio, no están incluidas. Café no incluido en menú.

La duración del servicio es de 1,5 horas, con 15 minutos de cortesía sobre la hora fijada de comienzo. No se admitirán cambios en la distribución de mesas una vez iniciado el servicio.

Precios con IVA incluido.

Dress code: no se permiten disfraces, complementos de despedidas, chancas, chándal, gorras o similares.

El DJ y los shows están incluidos en precios.

Espacio recomendado solo para adultos.

POLITICA DE CANCELACIÓN

En caso de que, por **climatología adversa**, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.

Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

La **cancelación** por **parte del cliente**, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.

Con respecto a la **reducción de comensales**, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de asistentes).

Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de **modificación de la fecha bloqueada**, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

