



MENÚ
EVENTOS ESPECIALES

2024



*El
Guerra,*

958 50 11 59

Cmno. del Zute, 36 - Huétor Vega (Granada)

elguerra@granadasierranevada.com

www.restauranteelguerra.com

MENÚS

PERSONALIZADOS

Cada menú a su gusto y placer.

MUCHOGUSTO

Tres entrantes para compartir

Un plato principal

37,50 €

FESTÍN

Cuatro entrantes para compartir

Un plato principal

41,50 €

UMAMI

Dos entrantes para compartir

Un primer plato principal

Un segundo plato principal

46,00 €

POSTRE PARA TODOS LOS MENÚS

*Tarta de chocolate casera
con helado*

CÓCTEL DE BIENVENIDA

15,00 €/adulto

8,00€/niños

BEBIDAS

Cava-Sidra

Rioja o Ribera del Duero

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua Mineral



ENTRANTES PARA COMPARTIR

(cada 4 personas)

- *Ensalada templada de canónigos*
(canónigos, bacon, macerado de albaricoque y tomate seco, pipas y frutos secos)
 - *Ensalada Mari Ángeles.*
(brotes tiernos, cherry, queso de cabra, pechuga de pavo escabechada, frutos secos, vinagre balsámico de módena y salsa agridulce)
 - *Duo de cogollitos baby con ajos y jamón, y tomate con melva.*
 - *Pimientos del piquillo rellenos de perdiz con gratinado de queso.*
 - *Gambones a la sal.*
 - *Selección de embutidos ibéricos.*
 - *Tabla de queso y patés.*
 - *Milhojas de paté, queso de cabra y manzana caramelizada.*
- 

PLATOS PRINCIPALES

(todos los platos van acompañados de guarnición)

PESCADOS

- *Filete de rosada con gambas y almejas a la salsa del chef.*
- *Salmón a la parrilla con verduras al dente.*
- *Bacalao con gratinado de alioli sobre nido de espinacas salteadas.*
- *Bacalao con gratinado de mozzarella, sobre lecho de tomate dulce y láminas de berenjenas.*
- *Dorada al horno con voulevant y verduritas.*

CARNES

- *Solomillo de cerdo a la brasa o salseado.*
- *Costillas a la miel.*
- *Carrillada de cerdo en salsa a la antigua.*
- *Codillo crujiente al horno.*
- *Pluma ibérica a la brasa.*
- *Secreto ibérico a la salsa pastoril.*

Opción especial +10,00€

- *Solomillo de ternera.*
 - *Paletilla de cordero.*
 - *Cochinillo asado.*
- 

CÓCTEL DE BIENVENIDA

*(duración 45 minutos -
incluye las siguientes variedades y bebidas)*

- *Pastela de carne*
- *Macaron con paté*
- *Queso con dulce de membrillo*
- *Vol au vent de paté y manzana confitada*
- *Salmorejo con virutas de jamón*
- *Cucurucho de pescaíto frito*
- *Capirote de langostino marinado*
- *Pinchito de pollo*
- *Piruleta de jamón y queso*

BEBIDAS

Cava-Sidra

Vino fino/manzanilla

Rioja o Ribera del Duero

Blanco frizzante

Cerveza, refrescos

Agua Mineral



MENÚ

ADOLESCENTES

Entrante individual

Jamón, queso, langostinos

Plato principal

Solomillo de cerdo a la brasa

Postre casero

Refrescos y Agua mineral

22,00 €

MENÚ NIÑOS

Entrante individual

Jamón, queso

Plato principal

Pechuga empanada, croquetas

Helado

Refrescos y Agua mineral

18,50 €

Incluye dos horas
del parque infantil



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

En el momento de la firma del contrato de celebración, deberán indicarnos el número de comensales.

Las plazas finales y distribución, en su caso, deberán ser comunicadas en un plazo máximo de 72 horas antes del evento.

Para la distribución tengan en cuenta que serán mesas redondas de 8 personas, o rectangulares múltiplo de 4.

Si las plazas finales varían menos de un 20% de las contratadas inicialmente, nos reservamos el derecho a cobrar la totalidad de las plazas contratadas inicialmente y cambiarles de salón si lo estimamos conveniente.

Importe para reservar su celebración: 200,00 euros, que se descontará del importe final.

En caso de anulación de la celebración, la entrega a cuenta con la reserva no será reembolsada.

Según la Ley 11/2021, de 9 de julio, de medidas de prevención y lucha con el fraude fiscal, no se aceptarán pagos en efectivo iguales o superiores a 1.000,00 euros. Ténganlo en cuenta en el momento de abonar su celebración.

Todos los menús están abiertos a cualquier cambio y/o sugerencia.

Horario de las celebraciones: De 13:00h. a 19:00h. o de 20:00h. a 03:00h.

Botella de licor y sus refrescos: 65,00€.

Mesa dulce 300,00€.

Alquiler de equipo de proyección: 50,00€.

Menús válidos hasta el 31/10/2024, exceptuando celebraciones especiales, como bodas y comuniones.

9 5 8 5 0 1 1 5 9

Cmno. del Zute, 36 - Huétor Vega (Granada)

elguerra@granadasiterranevada.com

www.restauranteelguerra.com

