

A decorative border of gold confetti or glitter surrounds the central text, creating a festive and elegant frame.

# CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

MENÚ GRUPOS 2023

# MENÚ CÓCTEL I

## CÓCTEL

Salmorejo cordobés

Ensaladilla clásica, El Comercial

Salmón ahumado con aguacate y lima

Patatas bravas con ali oli de madroño

Croquetas con jamón ibérico

Mini hamburguesas con pan de brioche  
de vaca madurada

Bocatín de calamares

## DULCES

Coulant de chocolate

Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

# 50€

\*Barra libre soft drinks

# MENÚ CÓCTEL II

## CÓCTEL

Ensaladilla clásica, El Comercial

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Bocatín de calamares

Croquetas de boletus

Mini hamburguesas con pan de brioche de vaca  
madurada

Brocheta de pulpo a la gallega

Steak tartar

## DULCES

Coulant de chocolate

Torrija caramelizada

Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral / Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

# 60€

\*Barra libre soft drinks

# MENÚ CÓCTEL III

## CÓCTEL

Gilda de anchoa de Santoña

Bocatín de calamares

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Salpicón de pulpo y langostinos

Croquetas de boletus y trufa

Steak tartar de solomillo, picado a cuchillo

Rabo de toro deshuesado con salsa española

Risotto de carabinero braseado

## DULCES

Tartaleta de crème brûlée de frambuesa

Tarta de chocolate

Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral / Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

**70€**

\*Barra libre soft drinks

# MENÚ SENTADOS I

## PARA COMPARTIR

Ensaladilla clásica, El Comercial

Burrata de búfala con pesto de tomate  
seco, calabacín y brotes

Croquetas de jamón al natural

Taquitos de merluza de pincho a la  
romana con muselina

Lomo de vaca fileteado a la brasa

## POSTRE (individual)

Tarta de queso con frutos rojos

Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

**65€**

\*Barra libre soft drinks

# MENÚ SENTADOS II

## PARA COMPARTIR

Ensaladilla clásica, El Comercial

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Verdura a la brasa con huevo de corral y trufa

Taquitos de merluza de pincho a la romana  
con muselina

## PESCADO (individual)

Bacalao confitado sobre pisto

## CARNE (individual)

Rabo de toro deshuesado con salsa española

## POSTRE (individual)

Tarta de queso con frutos rojos

Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas RUEDA

Buenos Días

**75€**

\*Barra libre soft drinks

# MENÚ SENTADOS III

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo  
Croquetas "El Comercial" de boletus  
Salpicón de pulpo con langostinos atigrados  
Alcachofa de Tudela confitada a la parrilla

## PESCADO (individual)

Lubina a la espalda con verduras de temporada

## CARNE (individual)

Medallón de solomillo de vaca vieja con pimientos al carbón y patatas

## POSTRE (individual)

Tarta de queso con frutos rojos  
Dulces navideños

## BEBIDAS

Agua mineral Refrescos  
Cerveza  
CVNE Selección Fincas RUEDA  
Buenos Días

**80€**

\*Barra libre soft drinks

# PRESUPUESTO

---

Incluye todo el menaje y mobiliario  
para el desarrollo del evento

Incluye servicio de camarero

Tarifa de alquiler del espacio a consultar

Condiciones de pago:  
50% a la confirmación del  
evento, 50% restante antes del  
evento

Forma de pago: Transferencia

Servicio de DJ a consultar

Opción a barra libre a consultar

El número de comensales se tendrá que  
confirmar una semana antes del evento

Precio establecido por persona

I.V.A incluido

# POLÍTICA DE CANCELACIÓN

---

El evento se deberá abonar en su totalidad **una semana antes** a la fecha programada

En caso de desperfectos del mobiliario, serán asumidos **por el cliente**

Nos adaptaremos a la normativa que haya en el momento del evento en la **Comunidad de Madrid**

Se tendrá que abonar por adelantado el **50% del importe** como señal a la confirmación del evento

Tendrán que notificar con **una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales

En el caso de que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes de la fecha del evento, se le devolverá un **20% del pago adelantado**

En el caso de que el cliente quiera cancelar el evento a dos semanas antes de la fecha del evento, se le devolverá un **25% del pago adelantado**

Antes de la finalización del evento, se tendrá que abonar **cualquier extra** que haya consumido el cliente