

# CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

MENÚ CÓCTEL  
2025

# MENÚ CÓCTEL I

## CÓCTEL

Salmorejo cordobés

Ensaladilla clásica, "El Comercial"

Salmón ahumado con aguacate y lima

Patatas bravas con alioli de madroño

Croquetas con jamón ibérico

Mini hamburguesas

Bocatín de calamares

## DULCES

Coulant de chocolate

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

## 45€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +7€

# MENÚ CÓCTEL II

## CÓCTEL

Ensaladilla clásica, El Comercial

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Bocadín de calamares

Croquetas de boletus

Mini hamburguesa con pan de brioche  
de vaca madurada

Brocheta de pulpo a la gallega

Steak tartar

## DULCES

Coulant de chocolate

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

# 55€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +7€

# MENÚ CÓCTEL III

## CÓCTEL

Gilda de anchoa de Santoña

Bocatín de calamares

Jamón ibérico cortado a cuchillo

Salpicón de pulpo y langostinos

Croqueta 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

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

# 65€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +7€

# PRESUPUESTO

---

Incluye todo el manejo 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.

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 el 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** en un periodo de **15 días antes 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 que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada se le devolverá un **20% del pago adelantado**.

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

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