CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

MENÚ GRUPOS
2025

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

Cazón en adobo a la andaluza con alioli

Lomo de vaca fileteado a la brasa

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

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 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

Croquetas "El Comercial" de boletus

Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina

CARNE (INDIVIDUAL)

Rabo de toro deshuesado con salsa española

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

65€

*Incluye 3 bebidas por persona

*Barra libre de bebidas (durante la comida)

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

Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito

CARNE (INDIVIDUAL)

Solomillo de vaca vieja con pimientos al carbón y patatas

POSTRE(INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

75€

*Incluye barra libre de bebidas (durante la comida)

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.