CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

MENÚ GRUPOS 2026

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) +12€

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)

Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello

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) +12€

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

Ensaladilla clásica, El Comercial

Croquetas de jamón ibérico

Salmón ahumado con aguacate y lima

Hojaldre de brandada de bacalao

Mini tortilla brava

Bocatín de calamares y alioli

Brocheta moruna de corral

Mini hamburguesas

DULCES

Coulant de chocolate

Tartaleta de limón

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

50€

*Incluye 2 bebidas por persona

*Barra libre de bebidas (durante la comida) +12€

MENÚ CÓCTEL II

CÓCTEL

Ensaladilla clásica, "El Comercial"

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de boletus

Bocatín de calamares con alioli

Hojaldre de brandada de bacalao

Brocheta de pulpo a la gallega

Mini cachopos asturianos

Mini hamburguesas

DULCES

Coulant de chocolate

Tartaleta de limón

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

60€

*Incluye 2 bebidas por persona

*Barra libre de bebidas (durante la comida) +12€

MENÚ CÓCTEL III

CÓCTEL

Ensaladilla clásica "El Comercial"

Jamón de bellota cortado a cuchillo

Croqueta de boletus

Tortilla española brava

Salpicón de pulpo y langostinos

Steak tartar de solomillo picado a cuchillo

Crêpe de rabo estofado

Risotto de carabinero braseado

DULCES

Tartaleta de crème brûlée de frambuesa

Coulant de chocolate

BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

70€

*Incluye 2 bebidas por persona

*Barra libre de bebidas (durante la comida) +12€

PRESUPUESTO

Incluye todo el maneje 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.