

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚS PARA GRUPOS

Queremos agradecer tu interés en celebrar tu evento con nosotros en nuestro restaurante TARAMARA.

Adjunto encontrarás varias propuestas de menús, menús para compartir y cócteles. En estas propuestas hemos incluido una gran variedad de los platos más característicos de Taramara.

Si lo deseas, podemos hacer algún cambio en las opciones ofrecidas, tanto de comida como de bebida, e incluso hacer un menú personalizado. También te ofrecemos opciones para vegetarianos, veganos, celíacos...

Estamos a tu disposición para ayudarte en lo que necesites para organizar tu evento, espacio en exclusiva, audio visual, DJ, barra libre, coctelería, animaciones... etc.

Pregunta por Víctor o Yolanda, en el teléfono **910581121** o en el correo **taramara@taramara.es** estaremos encantados de ayudarte.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENSALADILLA LATASIA

ROLLITO CANTONES

CROQUETAS DE JAMON IBÉRICO

TOMATE DE TEMPORADA PREPARADO con AOVE y flor de sal

PRINCIPAL A ELEGIR

HAMBURGUESA DE ANGUS con queso

ENTRAÑA DE ANGUS a la parrilla

SOLOMILLO DEL CARNICERO a la parrilla

FALSA MILHOJA DE BACALAO con pisto

PEZ MANTEQUILLA marinado y al horno, y yuca frita

POSTRE A COMPARTIR

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas
(incluidas desde la llegada de todos los comensales, hasta el servicio del café).

45 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENSALADILLA LATASIA

CROQUETAS CREMOSAS de cecina o jamón (opcional)

TORREZNO CLÁSICO

ALITAS DE POLLO glaseadas con salsa Thai

PRINCIPAL A ELEGIR

CARRILLERA de vaca estofada

LAGARTO IBÉRICO salteado con ajetes tiernos y cebolletas encurtidas

LOMO DE MERLUZA de pincho a la parrilla de carbón

PEZ MANTEQUILLA marinado y al horno, y yuca frita

ENTRAÑA DE ANGUS a la parrilla

POSTRES PARA COMPARTIR

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

TARTA DE QUESO CON NUTELLA

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas
(incluidas desde la llegada de todos los comensales, hasta el servicio del café).

49 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR

ENSALADA DE BURRATA con tomates semisecos, del terreno y romescu de albahaca

ARROZ CHAUFA, con chipirones, gambas y chorizo criollo

ZAMBURIÑA gratinada con ají amarillo y pisco

CEVICHE LATASIA

PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE MERLUZA de pincho a la parrilla de carbón

RAYA con curry rojo Thai y berberechos

CHIPIRONES a la plancha acompañados de mojo rojo

CARRILLERA DE PURO BELLOTA con curry verde tailandés

HAMBURGUESA DE ANGUS con queso

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO cortado a cuchillo

CURRY PANANG DE SECRETO IBÉRICO y verduritas

POSTRES PARA COMPARTIR

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

TARTA DE QUESO CON NUTELLA

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral,

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas
(incluidas desde la llegada de todos los comensales, hasta el servicio del café).

55 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ 4

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CEVICHE LATASIA

ALCACHOFA CONFITADA con tartar de atún rojo

TORREZNO ESTILO COREANO

DIM SUM DE LANGOSTINOS y curry rojo Thai

TACOS MEX de cochinita pibil

PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE VACA VIEJA con 45 días de maduración, a la parrilla de carbón

COSTILLA DE VACA a baja temperatura glaseada con cantonesa

PALETILLAS DE CONEJO a baja temperatura con tandori massala

PEZ MANTEQUILLA marinado y al horno, y yuca frita

PULPO a la brasa con papas revolconas

LOMO DE MERLUZA de pincho a la parrilla de carbón

POSTRES PARA COMPARTIR

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

TARTA CREMOSA DE QUESO

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral,

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas
(incluidas desde la llegada de todos los comensales, hasta el servicio del café).

60 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ A : TODO PARA COMPARTIR

ENSALADILLA LATASIA

CROQUETAS CREMOSAS de cecina

ROLLITOS CANTONESES de codillo

TORREZNO CLÁSICO

ENSALADA DE TOMATE CON BONITO

PEZ MANTEQUILLA

LAGARTO IBÉRICO al wook

POSTRES

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas.

45 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ B : TODO PARA COMPARTIR

ENSALADILLA LATASIA

ENSALADA DE BURRATA

CROQUETAS CREMOSAS de jamón

TORTILLA española de cuchara con callos

ZAMBURIÑAS gratinadas con ají amarillo y pisco

ARROZ CHAUFA, con chipirones, gambas y chorizo criollo

CHIPIRONES a la plancha acompañados de mojo rojo

SOLOMILLO DEL CARNICERO a la parrilla

POSTRES

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

TARTA CREMOSA DE QUESO

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas.

50 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

MENÚ C : TODO PARA COMPARTIR

ENSALADILLA LATASIA

CROQUETAS CREMOSAS de jamón y cecina

CEVICHE LATASIA

ALITAS DE POLLO glaseadas con salsa Thai

TORREZNO ESTILO COREANO

ARROZ CHAUFA, con chipirones, gambas y chorizo criollo

ALCACHOFA CONFITADA con tartar de atún rojo

DIM SUM DE LANGOSTINOS y curry rojo Thai

CACHOPO

LOMO DE VACA VIEJA con 45 días de maduración, a la parrilla de carbón

POSTRES

TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA

TARTA DE CHOCOLATE

Cafés e infusiones

BEBIDAS

Cerveza nacional, refrescos y agua mineral

Rioja Coto Mayor, Ribera Valtravieso, Rueda Viña Mocén y Albariño Canicas.

60 € por persona. I.V.A. incluido.

Añade un combinado o copa de champagne por 7€ p.p.

TARAMARA

PRODUCTO ♥ CRITERIO ♥ SABOR

CONDICIONES DE RESERVA

Para considerar la reserva en firme, se deberá hacer un ingreso a cuenta del 30% del total de los servicios contratados.

El resto del pago se realizará al final del servicio.

Cualquier otro servicio adicional, espacio en exclusiva, DJ, coctelería, combinados, sistema audiovisual, barra libre... será presupuestado aparte.

Las consumiciones no presupuestadas se facturarán aparte, incluidas las realizadas antes del comienzo del servicio contratado.

Las cancelaciones de comensales contratados que se produzcan en un plazo inferior a 5h del evento, serán facturadas a razón del 100% del menú seleccionado y de los servicios contratados.

El servicio del menú comenzará una vez sentados todos los comensales y finalizará con el servicio de cafés.

Para cualquier duda o aclaración, por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Muchas Gracias,

Víctor Heras