



# ESPACIO





# GASTRONOMIA



## MENU COCKTAIL ORIGEN

Ensaladilla rusa cremosa con boniato asado y tobiko

Croquetas melosas de jamón

Tequeños venezolanos con mojo verde de lima

Guacamole con totopos de maíz

(SERVIDO A 2 UNIDADES PP)

2 consumiciones de cerveza barril / refresco / vino

### MENU COCKTAIL RAICES

Gilda con boquerón

Ensaladilla rusa cremosa con boniato asado y tobiko

Croquetas melosas de jamón

Tequeños venezolanos con mojo verde de lima

Gyozas de verduras con menta y salsa hoisin

Guacamole con totopos de maíz

Mini hamburguesitas de ternera trufadas

Huesitos del Indiano

(SERVIDO A 2 UNIDADES PP)

Barra libre de cerveza de barril/ refrescos / vino (90 minutos)

# MENU RITUAL (SERVIDO SENTADO EN MESA)

ENTRANTES: a compartir cada 4 personas

Burrata de Puglia con cherrys confitados, crema de maíz y polvo de kikos

Croquetas melosas de jamón ibérico y de chuletón

Ensaladilla rusa con boniato asado y tobiko

Chipironcitos fritos con ralladura de lima y cilantro

PRINCIPALES: a elegir

Noodles salteados con mayo de kimchi gratinada y tartar de atún rojo

Canelón de pollo de corral con salsa huancaína y demi-glace

Lomo de corvina macerado en achiote y asado

#### **POSTRES Y BODEGA**

Degustación de postres Karau

3 consumiciones : Vino/ cerveza/ refrescos

#### OTROS SERVICIOS POR ENCARGO

Botellas especiales por encargo Barra libre de combinados desde 35€ pp/ hora

#### TABLA DEGUSTACIÓN DE IBÉRICOS:

\* Sujeta a la contratación de uno de los menús de cocktail

#### **COMPUESTA POR:**

Jamón ibérico

Selección de quesos: 4 variedades, acompañados de nueces, uvas y confituras

Cecina de vaca madurada

Lomo ibérico de bellota

Selección de panes

### **POLÍTICAS DE CANCELACIÓN**

- Las reservas para eventos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización de el 50% de el total de importe de la factura.
- La realización de la prerreserva tiene una validez de 48h.
- Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria, deberá enviar el justificante de el ingreso al menos tres días hábiles antes a la celebración de el evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre
- Karãu ofrece a sus clientes un margen de el 10% en el número de asistentes, a partir de esta cifra se procederá al cobro de los comensales contratados, aunque estos no se hubiesen PRESENTADO.
- En caso de anulación de el servicio con menos de 72 horas, no se devolverá el importe de la reserva.



Grupo**LaFábrica**