DOSSIER DE EVENTOS

· Concepto · Espacios · Gastronomía · Servicios extra · Condiciones ·

LA TABERNA
DEL GOURMET
DELICATESSEN ◆ WINE-BAR

Producto, producto y producto

CONCEPTO

La Taberna del Gourmet se podría definir como una delicatessen del tapeo. Siempre respetando al máximo la calidad de la materia prima. Todos nuestros productos son de excelente calidad y están apoyado por una gran selección de vinos.

Ofrecemos una amplísima variedad de tapas, verduras de nuestro propio huerto ecológico, montaditos, raciones, los más distinguidos embutidos y salazones del mercado, el pescado y marisco más frescos de la lonja, quesos de todas las denominaciones, las mejores carnes y arroces hechos con el mejor producto. Todos platos elaborados con aceite de oliva virgen extra de la mejor calidad. Siempre frescos y bien conservados gracias a nuestro dispensador OliveToLive.

Además contamos con nuestro propio obrador de pan donde elaboramos diariamente pan 100% artesanal. A partir de masa madre, con harinas de cultivo ecológico y respetando el tiempo de fermentación necesario.

ESPACIOS

La Taberna del Gourmet dispone de varios espacios. Sin embargo el Racó es el lugar idóneo para disfrutar de grandes momentos.

	banquete	cocktail
Racó*	60 pax	90 pax
Salón arriba	45 pax	...
Salón abajo	35 pax	...
Terraza	70 pax	100 pax

* Consultar precio para uso exclusivo

GASTRONOMÍA

MENÚ EJECUTIVO TABERNA

Menú valido de lunes a jueves

(Para compartir)

Lomito ibérico de bellota "Lazo"
Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
La ensaladilla rusa de la Taberna
Croquetas caseras
Huevos rotos con patatas
Queso frito con dulce de tomate
Espárragos verdes a la plancha con salsa romesco
Rebodazitos de merluza con salsa tártara
Solomillo de buey trinchado con ajetes

Helado de mantecado con tarta de chocolate

Bodega*
Vino Tinto Juan Gil Roble , Monastrell (D.O. Jumilla)
Vino Blanco Rey Santo, Verdejo (D.O. Rueda)
Agua, refrescos, cerveza
Café, té e infusiones

35€

MENÚ RACÓ

(Para compartir)

Lomito ibérico de bellota "Lazo"
Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
La ensaladilla rusa de la Taberna
Ensalada de tomates con ventresca
Croquetas caseras
Queso frito con dulce de tomate

(elegir 1 por anticipado)

Pluma de cerdo ibérico con ajetes
Bacalao
Canelones de carne y foie con bechamel y trufa negra

Tarta fina de manzana con helado de mantecado

Bodega*
Vino Tinto Finca La Emperatriz Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Rey Santo, Verdejo (D.O. Rueda)
Agua, refrescos, cerveza
Café, té e infusiones

39€

MENÚ SAN FERNANDO

(Para compartir)

La ensaladilla rusa de La Taberna
Jamón ibérico de bellota "Lazo"
Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Selección de quesos artesanos
Ensalada de tomates con ventresca
Croquetas caseras
Espárragos verdes a la plancha con salsa romesco
Rebozaditos de merluza con salsa tártara
Solomillo de buey trinchado con ajetes

Surtido de postres

Bodega*
Vino Tinto Finca La Emperatriz Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco Rey Santo, Verdejo (D.O. Rueda)
Agua, refrescos, cerveza
Café, té e infusiones

39€

IVA INCLUIDO

MENÚ EXPLANADA

(Para compartir)

Jamón ibérico de bellota "Lazo"
Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Bikini de jamón dulce y queso con trufa negra
Queso frito con dulce de tomate
Ensalada de tomates con ventresca
Croquetas caseras
Tartar de atún con ensalada de quinoa
Rebozaditos de merluza con salsa tártara
Solomillo de buey trinchado con ajetes

Surtido de postres

Bodega*
Vino Tinto Finca Resalso, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco Vins del Comtat, Viognier (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cerveza
Café, té e infusiones

48 €

MENÚ POSTIGUET

(Para compartir)

Jamón ibérico de bellota "Lazo"
Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Ensalada de tomate con burrata
Croquetas caseras
Espárragos verdes a la plancha con salsa romesco
Gambita roja al ajillo
Pulpo asado con puré de patatas
Tataki de atún con wasabi y soja
Solomillo de buey trinchado con ajetes

Surtido de postres

Bodega*
Vino Tinto Finca Resalso, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco Vins del Comtat, Viognier (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cerveza
Café, té e infusiones

55€

"Tapear es compartir y compartir es vivir."

IVA INCLUIDO

MENÚ VEGETARIANO

(Elección de 5 platos por adelantado.
Misma elección para todos los comensales)

Pan de cristal con tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra
Ensalada verde (lechuga y cebolla) con vinagreta de ajo
Arroz blanco
Berenjenas fritas con miel de níspero
Espárragos verdes a la plancha con salsa romesco
Ensalada de quinoa mediterránea
(quinoa, pepino, cebolla, quesofresco, tomate cherry, aguacate, aceitunas negras y cilantro con vinagreta de limón y aceite)
Patatas bravas con all-i-oli y salsa picante
Arroz semi integral con setas y verduras
Verduras a la plancha
Huevos rotos con patatas
Verduras escalibadas a la brasa
Montadito berenjena, queso y tomate
Alcachofa a la plancha o frita
Tomates con burrata y rúcula
Tomates con cebolla
huevo a 65º con patata, setas, espárragos verdes y trufa negra
Queso frito con dulce de tomate
Queso de cabra gratinado con hierbas y miel de níspero
Pimientos de Padrón

Bodega 1*

Vino Tinto Juan Gil Roble , Monastrell (D.O. Jumilla)
Vino Blanco Rey Santo, Verdejo (D.O. Rueda)
Agua, refrescos, cerveza / Café, té e infusiones

Bodega 2*

Vino Tinto Finca Resalso, Tempranillo (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco Vins del Comtat, Viognier (D.O. Alicante)
Agua, refrescos, cerveza / Café, té e infusiones

Precio Menú con Bodega 1
35€

Precio menú con Bodega 2
39€

IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

(elegir 1)

Sopa de fideos
Tortilla francesa
Croquetas caseras de jamón y pollo
Huevos rotos con patatas fritas

(elegir 1)

Rebozaditos de merluza con patatas fritas
Mini hamburguesa con patatas fritas
Arroz blanco con huevo frito y salsa de tomate

(elegir 1)

Tarta de chocolate
Helado de mantecado

Bebidas
Agua, refrescos, zumo

15€

SERVICIOS EXTRA

En La Taberna del Gourmet os ayudamos con todos los detalles. Para ello contamos con proveedores y colaboradores de confianza que ponemos a vuestra disposición para proporcionaros todo aquello que necesitéis:

- ASESORAMIENTO EN PROTOCOLO
- MINUTA PERSONALIZADA
- DECORACIÓN
- AUDIOVISUALES
- HOTEL (Para los novios y sus invitados)

*Consultar propuestas y tarifas

EXTRAS BODEGA

Champagne Möet & Chandon (Brut) – Epernay
+ 8.5€/copa*

Cava Juvé y Camps
+3€/copa*

Moscatel de la Marina, Enrique Mendoza
+2.5€/copa*

Copa marca comercial
+6€/copa*

Copa marca Premium
+9€/copa*

Menú maridado por nuestro sumiller Raúl Perales
consúltenos

*Precio por persona

POLÍTICA DE CONTRATACIÓN

CONDICIONES DE PAGO
50 % al contratar el evento (pago anticipado)
50 % el mismo día del evento (pago pendiente)

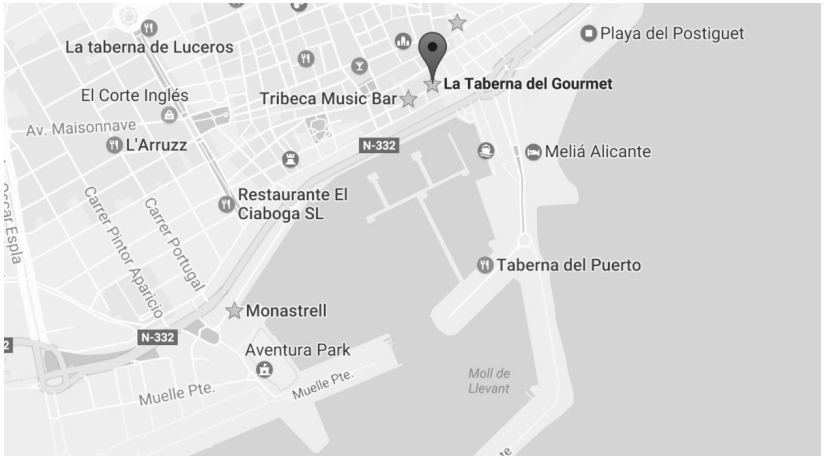
PAGO Y CANCELACIÓN
- 120 días antes del evento: devolución de la totalidad del pago anticipado.
- Posterior a 120 días: no habrá devolución del pago anticipado, salvo fuerza mayor o que dicha fecha haya sido reservada para otro evento.
- 20 días antes del evento: será cargado el 20% del pago pendiente.
- 10 días antes del evento: será cargado el 60% del pago pendiente.
- 48 horas o menos antes del inicio del evento: será cargado el 100% del total del pago pendiente.

CONFIRMACIÓN ASISTENTES
El cliente deberá informar a La Taberna del Gourmet de los menús elegidos, seating, menús vegetarianos, sin gluten o especiales, y posibles cambios 15 días antes del evento, si este es superior a 50 personas, y 7 días antes, si el evento es inferior a 50 personas.

BODEGA*
Todos nuestros menús incluyen un máximo de media botella de vino por persona.

MENÚS INFANTILES
Menús infantiles diseñados para niño/as de hasta los 12 años.

· La Taberna del Gourmet · www.latabernadelgourmet.com ·
· Calle San Fernando, 10 · 03002 · Alicante · 965204233 ·



Parkings más cercanos:

Parking Plaza del Puerto (Muelle de Levante, 4 · 03001 Alicante)
Parking Plaza San Cristóbal (Plaza San Cristóbal, 29· 03002 Alicante)

LA TABERNA DEL GOURMET
DELICATESSEN • WINE-BAR

Más información:
Rocio Gran
eventos@grupo-gourmet.com
675 97 64 63

Enero´17
www.grupo-gourmet.com