



Jardines  
del Palau  
de la  
Música

# VENIÓ TERRETA

# APERITIVOS DE BIENVENIDA

C U L T U R A L B A R

## OPCIÓN 1

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA

VARIEDAD DE DADOS DE QUESO

ENSALADILLA RUSA CASERA

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)

## OPCIÓN 2

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA

CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS

VARIEDAD DE DADOS DE QUESO CON FRUTOS SECOS

HUMMUS DE BERENJENA A LA LLAMA CON TOTOPOS DE MAÍZ

MINI BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA DE POLLO

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)



## AÑADE MAS CONSUMICIONES A TU APERITIVO

ESTE TICKET SE CONSUME ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

\*LA CANTIDAD DE COMIDA CONTRATADA SERÁ ACORDE AL NÚMERO DE PERSONAS ADULTAS.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ.  
EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

\*LA DURACIÓN DEL APERITIVO DE BIENVENIDA ES DE 30MINUTOS A 45MINUTOS.

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER CAMPESTRE

DIFERENTES TIPOS DE ACEITUNAS, VARIEDAD DE QUESOS,  
FRUTOS SECOS, PAPAS, ROSQUILLETAS Y SNACK SALADOS.

## CORNER DE CERVEZAS

DIFERENTES TIPOS DE CERVEZAS

TURIA – CERVEZA TOSTADA (18 UNIDADES)

BOCK DAM – CERVEZA NEGRA (18 UNIDADES)

INEDIT – CERVEZA MALTA Y TRIGO CON ESPECIAS (18 UNIDADES)

ORO – CERVEZA TOSTADA SIN FILTRAR (18 UNIDADES)

DAM LEMON – CLARA MEDITERRÁNEA (18 UNIDADES)

DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS: 90 BOTELLINES DE CERVEZA

## CORNER DE ARROZ

DEGUSTACIÓN DE DOS TIPOS DE ARROCES, A ELEGIR:

ARROZ DE SECRETO

ARROZ DEL SENYORET

FIDEUA MARINERA

ARROZ DE VERDURAS

ARROZ DE POLLO CON SETAS

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA  
CONTRATACIÓN DE UN MENÚ.

EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER DE JAMÓN A CUCHILLO

CORTE DE JAMÓN A CUCHILLO A MODO DE DEGUSTACIÓN PARA LOS INVITADOS  
MÁS LA PIEZA DE JAMÓN A ELEGIR:

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE GUIJUELO (PRECINTO BLANCO)

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO (PRECINTO VERDE)

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA (PRECINTO ROJO)

JAMÓN IBÉRICO 100/ IBÉRICO Y DE BELLOTA (PRECINTO NEGRO)

\*SERVICIO BAJO DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR

## CORNER AMERICANO

NACHOS CON SALSA CHEDDAR

ALITAS CON SALSA BBQ

MINI BURGERS CON QUESO

MINI GOFRE CON SIROPE DE ARCE

\*LOS CórNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CórNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA  
CONTRATACIÓN DE UN MENÚ.

EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

ENSALADILLA DE GAMBÓN Y PAN SARDO

ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON GRANADA

TIMBAL DE BERENJENA Y TOMATE ASADO

CALAMAR PLAYA CON CEBOLLA CARMELIZADA Y ROMESCO

CROQUETAS DE QUESO DE CABRA

## PRINCIPAL ARROCES

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

ARROZ SECO DE SECRETO CON AJETES TIERNOS

ARROZ MELOSO RAPE CON HABITAS

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS O MIEL

BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA

# MENÚ TERRETA 2

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

ENSALADA CON JAMÓN DE PATO, MANGO Y VINAGRETA DE BALSÁMICO Y MIEL

ESGARRAET DE PIMIENTOS CON BURRATA

TATAKI DE ATÚN GLASEADO EN SALSA PONZU CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y SÉSAMO

CROQUETAS DE BOLETUS

JAMÓN DE CEBO CON PICOS CAMPEROS

## PRINCIPAL ARROCES

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

ARROZ DE SECO DE MARISCO ACOMPAÑADO DE ALIOLI DE HIGOS

ARROZ MELOSO DE PATO Y SETAS

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE DULCE DE LECHE

BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA

# MENÚ TERRETA 3

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

ENSALADA DE LANGOSTINOS CON NUESTRA VINAGRETA DE MANGO

TOMATE ROSA CON VENTRESCA Y CEBOLLA ENCURTIDA EN CASA

CARPACCIO DE PORTOBELLO CON VINAGRETA DE BALSÁMICO Y ALMENDRAS TOSTADAS

PATA DE PULPO CON PURÉ DE CALABAZA

CROQUETAS DE GAMBÓN CON ALIOLI DE SIRIRACHA

## PRINCIPAL ARROCES

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

ARROZ SECO DE CARRILLERA DE TERNERA CON AJETES TIERNOS

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE HORCHATA

BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAVA NODUS  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA + CAVA

# MENÚ INFANTIL

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE POLLO

PATATAS BRAVITAS

## PRINCIPAL ARROCES

PAELLA VALENCIANA DESHUESADA

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS (SUPLEMENTO DE +2€)

## POSTRE

TARRINA DE HELADO CON DOS SABORES

## BEBIDA

AGUA

REFRESCO

DOS ENTRANTES + PLATO PRINCIPAL +  
UNA BEBIDA + TARRINA DE HELADO

\*DISPONEMOS DE SERVICIO DE ANIMACIÓN INFANTIL,  
PREGUNTE POR ELLO Y LE HAREMOS LLEGAR LA INFORMACIÓN.

\*LAS RESERVAS O EVENTO QUE SUPEREN LOS 10 NIÑOS DEBERÁN CONTRATAR UNA  
ANIMACIÓN O CUSTODIA DE LOS NIÑOS.

C U L T U R A L B A R

**TICKET POR CONSUMICIÓN**

ESTE TICKET VA ENFOCADO A CONSUMIRSE ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA.  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O COPA DE VINO BLANCO.

**TICKET POR COPA**

ESTE TICKET VA ENFOCADO A CONSUMIRSE DESPUES DEL SERVICIO DE  
COMIDA/CENA.

SE ENTREGAN LOS TICKETS DE COPA A LA LLEGADA DEL RESTAURANTE.

BEBIDA NO PREMIUM NI CÓCTELES.

**COPA SOBREMESA EN LLIT DEL TÚRIA**

UNA VEZ FINALIZADA LA COMIDA/CENA DISPONDRÉIS DE BARRA ABIERTA PARA  
PODER PEDIR VUESTRAS BEBIDAS

ESTAS CONSUMICIONES SE ABONARAN AL INSTANTE.

**BOTELLA**

ELIJE TU BOTELLA FAVORITA CON 10 REFRESCOS (NO REDBULL) Y COMPARTELA CON  
TUS INVITADOS.

(CONSULTA DISPONIBILIDAD)

\*CONSULTA NUESTRA CARTA DE CAVA & CHAMPAN EN EL RESTÁURATE.



## **MENÚ**

LA SELECCIÓN DE PLATOS DEBERÁ NOTIFICARSE AL RESTAURANTE CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN AL EVENTO.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES PARA INTOLERANCIAS, VEGANOS, VEGETARIANOS O CUALQUIER ALERGIA.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN VARIAR SEGÚN A LA OFERTA DE PRODUCTOS DE MERCADO, SE INFORMARÁ DE LAS ALTERNATIVAS.

LOS MENÚS DE EVENTO INCLUYEN LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA O CENA (AGUA, REFRESCO, VINO BLANCO, VINO TINTO O CERVEZA) ES DECIR, SE INICIA CUANDO COMIENZE EL SERVICIO DE LA COMIDA CONTRATADA Y FINALIZA CUANDO TERMINE EL MISMO.

EL MENÚ DE GRUPO TIENE UNA DURACIÓN DE 01:30H.

TODOS LOS ARROCES SE PREPARAN EL MOMENTO EL TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN ES DE 25 MINUTOS.

## **BODEGA**

DISPONEMOS DE UNA OFERTA MÁS EXTENSA DE VINOS CON LA QUE PUEDE MEJORAR LAS REFERENCIAS DE BODEGA.

EL CAMBIO DE BODEGA PUEDE SUPONER UN COSTE EXTRA.

NO DUDE EN CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL.

## **CROQUIS DE MESAS**

SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LAS DIFERENTES OPCIONES DE MONTAJE DISPONIBLE.

EL MONTAJE FINAL DEL ESPACIO SERÁ DECIDIDO POR NUESTRO EQUIPO DE SALA.

SE PUEDEN SOLICITAR MESAS AUXILIARES SIEMPRE Y CUANDO TENGAMOS DISPONIBILIDAD.

SE PERSONALIZARÁ LA DISPOSICIÓN DEL ESPACIO TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES DEL CLIENTE.



## **RESERVA**

LA RESERVA SE HARÁ EFECTIVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA DEL EVENTO Y ABONADO EL PRECIO CORRESPONDIENTE.

LA CANTIDAD DE LA RESERVA SE DESCONTARÁ DEL PRECIO FINAL.

NO SE REALIZAN PRE-RESERVAS.

25 PERSONAS – 100€  
50 PERSONAS – 250€  
80 PERSONAS – 350€  
100 PERSONAS - 500€

PAGO DE RESERVA POR TRANSFERENCIA, SE DEBE DE PONER FECHA Y NOMBRE DE LA RESERVA.

EN FUNCIÓN DEL NUMERO DE COMENSALES, LA EMPRESA SE RESERVA LA UBICACIÓN DEFINITIVA DEL EVENTO.

SI EL NUMERO DE LA RESERVA SUBE O BAJA DE COMENSALES VARIANDO EL NUMERO INICIAL CONTRATADO, SE PODRÁ REALIZAR UNA REUBICACIÓN DE LA ZONA DE CELEBRACIÓN.

## **FORMAS DE PAGO**

PRIMER PAGO DE RESERVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA.

PAGO POR TRANSFERENCIA. LA TOTALIDAD DEL COSTE DEL EVENTO DEBERÁ SER PAGADO 48H ANTES DEL MISMO, FACILITANDO EL JUSTIFICANTE AL RESTAURANTE.

LOS EXTRAS ADQUIRIDOS DURANTE EL EVENTO SE ABONARÁN INSITU.

LOS SERVICIOS EXTRAS O DE PROVEEDORES EXTERNOS DEBERÁN ABONARSE 48H ANTES DEL EVENTO.

EN CASO DE HABER ALGO PENDIENTE SE ABONARÁ EL TOTAL ANTES DE EMPEZAR EL EVENTO.

## **CONDICIONES DE CANCELACIÓN**

EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA O EVENTO POR PARTE DEL CLIENTE, SE TENDRÁ EN CUENTA LA FECHA DEL EVENTO O RESERVA Y LA ANTELACIÓN CON LA QUE SEA CANCELADO.

EN CASO DE LA CANCELACIÓN DE LA RESERVA POR PARTE DEL CLIENTE 20 DÍAS ANTES DE LA FECHA, SE LE DEVOLVERÁ LA RESERVA COMPLETA.

UNA VEZ PASADO ESOS DÍAS SE DEVOLVERÁ EL 50% DE LA RESERVA.

SI ES CANCELADA 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA RESERVADA O DENTRO DE ESE TIEMPO, LA TOTALIDAD DE LA RESERVA NO SERÁ DEVUELTA EN CONCEPTO DE DAÑOS AL LOCAL.



Jardines  
del Palau  
de la  
Música

# VENIÓ TORRA

# APERITIVOS DE BIENVENIDA

C U L T U R A L B A R

## OPCIÓN 1

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA  
VARIEDAD DE DADOS DE QUESO  
ENSALADILLA RUSA CASERA

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)

## OPCIÓN 2

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA  
CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS  
VARIEDAD DE DADOS DE QUESO CON FRUTOS SECOS  
HUMMUS DE BERENJENA A LA LLAMA CON TOTOPOS DE MAÍZ  
MINI BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA DE POLLO

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)



## AÑADE MAS CONSUMICIONES A TU APERITIVO

ESTE TICKET SE CONSUME ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

\*LA CANTIDAD DE COMIDA CONTRATADA SERÁ ACORDE AL NÚMERO DE PERSONAS ADULTAS.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

\*LA DURACIÓN DEL APERITIVO DE BIENVENIDA ES DE 30MINUTOS A 45MINUTOS.

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER CAMPESTRE

DIFERENTES TIPOS DE ACEITUNAS, VARIEDAD DE QUESOS, FRUTOS SECOS, PAPAS, ROSQUILLETAS Y SNACK SALADOS.

## CORNER DE CERVEZAS

DIFERENTES TIPOS DE CERVEZAS

TURIA – CERVEZA TOSTADA (18 UNIDADES)

BOCK DAM – CERVEZA NEGRA (18 UNIDADES)

INEDIT – CERVEZA MALTA Y TRIGO CON ESPECIAS (18 UNIDADES)

ORO – CERVEZA TOSTADA SIN FILTRAR (18 UNIDADES)

DAM LEMON – CLARA MEDITERRÁNEA (18 UNIDADES)

DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS: 90 BOTELLINES DE CERVEZA

## CORNER CAMPESTRE

DEGUSTACIÓN DE DOS TIPOS DE ARROCES, A ELEGIR:

ARROZ DE SECRETO

ARROZ DEL SENYORET

FIDEUA MARINERA

ARROZ DE VERDURAS

ARROZ DE POLLO CON SETAS

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER DE JAMÓN A CUCHILLO

CORTE DE JAMÓN A CUCHILLO A MODO DE DEGUSTACIÓN PARA LOS INVITADOS  
MÁS LA PIEZA DE JAMÓN A ELEGIR:

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE GUIJUELO (PRECINTO BLANCO)

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO (PRECINTO VERDE)

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA (PRECINTO ROJO)

JAMÓN IBÉRICO 100/ IBÉRICO Y DE BELLOTA (PRECINTO NEGRO)

\*SERVICIO BAJO DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR

## CORNER AMERICANO

NACHOS CON SALSAS CHEDDAR, ALITAS CON SALSAS BBQ, MINI BURGERS, MINI  
GOFRE CON SIROPE DE ARCE.

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

BUÑUELO DE BACALAO ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON GRANADA  
TIMBAL DE BERENJENA Y TOMATE ASADO  
CALAMAR PLAYA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ROMESCO  
CROQUETAS DE QUESO DE CABRA

## PRINCIPAL

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

CARRILLERA DE TERNERA CON SALSA DE BOLETUS Y PATATAS PAJA  
LOMO DE DORADA A LA ESPALDA CON CREMOSO DE BRÓCOLI  
RAVIOLI DE CALABAZA CON PESTO Y CHERRYS CONFITADOS

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS O MIEL  
BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA

# MENÚ TURIA 2

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

SETAS SALTEADAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA  
ESGARRAET DE PIMIENTOS CON BURRATA  
TATAKI DE ATÚN GLASEADO EN SALSA PONZU CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y SÉSAMO  
CROQUETAS DE BOLETUS  
JAMÓN DE CEBO CON PICOS CAMPEROS

## PRINCIPAL ARROCES

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

CONFIT DE PATO CON SALSA CUMBERLAND ACOMPAÑADO DE PATATAS DE GAJO  
SALMÓN CON CREMA DE GORGONZOLA Y TOMATE SECO  
RAVIOLI DE TRUFA CON SETAS SALTEADAS

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE DULCE DE LECHE  
BROWNIE CASERO CON HELADO DE VAINILLA (

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA

# MENÚ TURIA 3

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

(ELEGIR 3 ENTRANTES)

RULO DE QUESO DE CABRA CON FOIE CARAMELIZADO Y MANGO  
TOMATE ROSA CON VENTRESCA Y CEBOLLA ENCURTIDA EN CASA  
CARPACCIO DE PORTOBELLO CON VINAGRETA DE BALSÁMICO Y ALMENDRAS TOSTADAS  
PATA DE PULPO CON PURÉ DE CALABAZA  
CROQUETAS DE GAMBÓN CON ALIOLI DE SIRIRACHA

## PRINCIPAL ARROCES

(ELEGIR 1 PRINCIPAL PARA TODOS EL MISMO)

PICAÑA DE VACA MADURADA CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN  
RODABALLO CON VERDURAS Y PURÉ BONIATO  
CANELÓN DE CARRILLERA DE TERNERA E IDIAZABAL

## POSTRE

(ELEGIR 1 POR PERSONA)

TARTA DE HORCHATA  
TARTA DE DULCE DE LECHE

## BODEGA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO  
CAVA NODUS  
CAFÉ

TRES ENTRANTES + PRINCIPAL + POSTRE + BODEGA + CAVA

# MENÚ INFANTIL

C U L T U R A L B A R

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE POLLO

PATATAS BRAVITAS

## PRINCIPAL ARROCES

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS

## POSTRE

TARRINA DE HELADO CON DOS SABORES

## BEBIDA

AGUA

REFRESCO

DOS ENTRANTES + PLATO PRINCIPAL + UNA  
BEBIDA + TARRINA DE HELADO

\*DISPONEMOS DE SERVICIO DE ANIMACIÓN INFANTIL, PREGUNTE POR ELLO Y LE HAREMOS LLEGAR LA INFORMACIÓN.

\*LAS RESERVAS O EVENTO QUE SUPEREN LOS 12 NIÑOS DEBERÁN CONTRATAR UNA ANIMACIÓN O CUIDADO DE LOS NIÑOS.

C U L T U R A L B A R

**TICKET POR CONSUMICIÓN**

ESTE TICKET VA ENFOCADO A CONSUMIRSE ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA.  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O COPA DE VINO BLANCO.

**TICKET POR COPA**

SE AÑADE AL MENÚ Y SE ENTREGAN LOS TICKETS POR COPA A LA LLEGADA DEL RESTAURANTE.

BEBIDA NO PREMIUM NI CÓCTELES.

**COPA SOBREMESA EN LLIT DEL TÚRIA**

UNA VEZ FINALIZADA LA COMIDA/CENA DISPONDRÉIS DE BARRA ABIERTA PARA LAS CONSUMICIONES QUE SE ABONARAN AL INSTANTE.

ESTE PRECIO NO ESTÁ INDICADO PARA BEBIDAS PREMIUM.

**BOTELLA**

ELIJE TU BOTELLA FAVORITA CON 10 REFRESCOS (NO REDBULL) Y COMPARTELA CON TUS INVITADOS.

(CONSULTA DISPONIBILIDAD)



## **MENÚ**

LA SELECCIÓN DE PLATOS DEBERÁ NOTIFICARSE AL RESTAURANTE CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN AL EVENTO.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES PARA INTOLERANCIAS, VEGANOS, VEGETARIANOS O CUALQUIER ALERGIA.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN VARIAR SEGÚN A LA OFERTA DE PRODUCTOS DE MERCADO, SE INFORMARÁ DE LAS ALTERNATIVAS.

LOS MENÚS DE EVENTO INCLUYEN LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA O CENA (AGUA, REFRESCO, VINO BLANCO, VINO TINTO O CERVEZA), ES DECIR, SE INICIA CUANDO COMIENZE EL SERVICIO DE LA COMIDA CONTRATADA Y FINALIZA CUANDO TERMINE EL MISMO.

EL MENÚ DE GRUPO TIENE UNA DURACIÓN DE 01:30H.

TODOS LOS ARROCES SE PREPARAN EL MOMENTO EL TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN ES DE 25 MINUTOS.

## **BODEGA**

DISPONEMOS DE UNA OFERTA MÁS EXTENSA DE VINOS CON LA QUE PUEDE MEJORAR LAS REFERENCIAS DE BODEGA.

EL CAMBIO DE BODEGA PUEDE SUPONER UN COSTE EXTRA.

NO DUDE EN CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL.

## **CROQUIS DE MESAS**

SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LAS DIFERENTES OPCIONES DE MONTAJE DISPONIBLE.

EL MONTAJE FINAL DEL ESPACIO SERÁ DECIDIDO POR NUESTRO EQUIPO DE SALA.

SE PUEDEN SOLICITAR MESAS AUXILIARES SIEMPRE Y CUANDO TENGAMOS DISPONIBILIDAD.

SE PERSONALIZARÁ LA DISPOSICIÓN DEL ESPACIO TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES DEL CLIENTE.

## RESERVA

LA RESERVA SE HARÁ EFECTIVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA DEL EVENTO Y ABONADO EL PRECIO CORRESPONDIENTE. LA CANTIDAD DE LA RESERVA SE DESCONTARÁ DEL PRECIO FINAL.  
NO SE REALIZAN PRE-RESERVAS.

25 PERSONAS – 100€  
50 PERSONAS – 250€  
80 PERSONAS – 350€  
+100 PERSONAS - 500€

PAGO DE RESERVA POR TRANSFERENCIA, EN DICHA TRANSFERENCIA DE PONER FECHA Y NOMBRE DE LA RESERVA.

EN FUNCIÓN DEL NUMERO DE COMENSALES, LA EMPRESA SE RESERVA LA UBICACIÓN DEFINITIVA DEL EVENTO.

SI EL NUMERO DE LA RESERVA SUBE O BAJA DE COMENSALES VARIANDO EL NUMERO INICIAL CONTRATADO, SE PODRÁ REALIZAR UNA REUBICACIÓN DE LA ZONA DE CELEBRACIÓN.

## FORMAS DE PAGO

- PRIMER PAGO DE RESERVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA.
- PAGO POR TRANSFERENCIA. LA TOTALIDAD DEL COSTE DEL EVENTO DEBERÁ SER PAGADO 48H ANTES DEL MISMO, FACILITANDO EL JUSTIFICANTE AL RESTAURANTE.
- LOS EXTRAS ADQUIRIDOS DURANTE EL EVENTO SE ABONARÁN INSITU.

LOS SERVICIOS EXTRAS O DE PROVEEDORES EXTERNOS DEBERÁN ABONARSE 48H ANTES DEL EVENTO.

EN CASO DE HABER ALGO PENDIENTE SE ABONARÁ EL TOTAL ANTES DE EMPEZAR EL EVENTO.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN

EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA O EVENTO POR PARTE DEL CLIENTE, SE TENDRÁ EN CUENTA LA FECHA DEL EVENTO O RESERVA Y LA ANTELACIÓN CON LA QUE SEA CANCELADO.

EN CASO DE LA CANCELACIÓN DE LA RESERVA POR PARTE DEL CLIENTE 20 DÍAS ANTES DEL EVENTO, SE LE DEVOLVERÁ LA RESERVA COMPLETA. UNA VEZ PASADO ESOS DÍAS SE DEVOLVERÁ EL 50% DE LA RESERVA.

SI ES CANCELADA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO O DENTRO DE ESE TIEMPO, LA TOTALIDAD DE LA RESERVA NO SERÁ DEVUELTA EN CONCEPTO DE DAÑOS AL LOCAL.



Jardines  
del Palau  
de la  
Música

# MEU COCTEL

# APERITIVOS DE BIENVENIDA

C U L T U R A L B A R

## OPCIÓN 1

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA  
VARIEDAD DE DADOS DE QUESO  
CROQUETAS DE JAMÓN

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)

## OPCIÓN 2

MINI CONOS DE ENSALADILLA RUSA  
CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS  
VARIEDAD DE DADOS DE QUESO CON FRUTOS SECOS  
HUMMUS DE BERENJENA A LA LLAMA CON TOTOPOS DE MAÍZ  
MINI BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA DE POLLO

DOS CONSUMICIONES (AGUA, REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO)



## AÑADE MAS CONSUMICIONES A TU APERITIVO

ESTE TICKET SE CONSUME ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O VINO BLANCO

\*LA CANTIDAD DE COMIDA CONTRATADA SERÁ ACORDE AL NÚMERO DE PERSONAS ADULTAS.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

\*LA DURACIÓN DEL APERITIVO DE BIENVENIDA ES DE 30MINUTOS A 45MINUTOS.

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER CAMPESTRE

DIFERENTES TIPOS DE ACEITUNAS, VARIEDAD DE QUESOS, FRUTOS SECOS, PAPAS, ROSQUILLETAS Y SNACK SALADOS.

## CORNER DE CERVEZAS

DIFERENTES TIPOS DE CERVEZAS

TURIA – CERVEZA TOSTADA (18 UNIDADES)

BOCK DAM – CERVEZA NEGRA (18 UNIDADES)

INEDIT – CERVEZA MALTA Y TRIGO CON ESPECIAS (18 UNIDADES)

ORO – CERVEZA TOSTADA SIN FILTRAR (18 UNIDADES)

DAM LEMON – CLARA MEDITERRÁNEA (18 UNIDADES)

DEGUSTACIÓN DE CERVEZAS: 90 BOTELLINES DE CERVEZA

## CORNER DE ARROCES

DEGUSTACIÓN DE DOS TIPOS DE ARROCES, A ELEGIR:

ARROZ DE SECRETO

ARROZ DEL SENYORET

FIDEUA MARINERA

ARROZ DE VERDURAS

ARROZ DE POLLO CON SETAS

\*LOS CÓRNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CÓRNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

# ¿QUIERES AÑADIR UN CORNER?

C U L T U R A L B A R

## CORNER DE JAMÓN A CUCHILLO

CORTE DE JAMÓN A CUCHILLO A MODO DE DEGUSTACIÓN PARA LOS INVITADOS  
MÁS LA PIEZA DE JAMÓN A ELEGIR:

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE GUIJUELO (PRECINTO BLANCO)

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO (PRECINTO VERDE)

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA (PRECINTO ROJO)

JAMÓN IBÉRICO 100/ IBÉRICO Y DE BELLOTA (PRECINTO NEGRO)

\*SERVICIO BAJO DISPONIBILIDAD DEL PROVEEDOR

## CORNER AMERICANO

NACHOS CON SALSA CHEDDAR, ALITAS CON SALSA BBQ, MINI BURGERS, MINI  
GOFRE CON SIROPE DE ARCE.

\*LOS CórNER SON PRESENTADOS EN UNA MESA FIJA DENTRO DEL ESPACIO DE SU RESERVA.

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA Y CórNER ES UN SUPLEMENTO QUE SE AÑADE A UNA CONTRATACIÓN DE UN MENÚ. EN NINGÚN CASO ES UN SERVICIO DE COMIDA O CENA SI NO UN SUPLEMENTO.

# MENÚ COCKTAIL

C U L T U R A L B A R

## VASITOS

VASITO DE CREMA DE AGUACATE Y PEPINO

VASITO DE VICHYSOISE (8)

VASITO DE AJOBLANCO DE MELÓN (13)

## APERITIVOS FRÍOS

MINI CONOS DE ENSALADILLA CON POLVO DE OLIVA NEGRA 1,3,4

MILHOJAS DE SALMÓN Y QUESO 4,8

TRUFAS DE FOIE Y ALMENDRA TOSTADA 8,13

TOSTAS DE JAMÓN DE PATO CON MERMELADA DE TOMATE 1

GILDAS( ANCHOAS,OLIVAS,PIPARRAS) 4

TOSTA DE TARTARÉ DE ATÚN Y SALSAS HOISIN 1,4,5

TOSTA DE TARTARE DE SALMÓN 1,4

PIRULETAS DE QUESO MANCHEGO Y MEMBRILLO 8

DISCOS DE FOIE CON PRALINÉ DE PISTACHO 13

DADOS DE ATÚN ROJO MARINADO EN SALSAS DE SOJA 4,5

MINI BRIOCHE RELLENO DE ENSALADA DE POLLO 1,3

MINI BRIOCHE DE ENSALADILLA DE CANGREJO 1,2,3,4,8

## APERITIVOS TEMPLADOS

FAJITAS DE CARRILLERAS DE TERNERA CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ENCURTIDA 1

MINI BRIOCHE DE SOBRASADA CON QUESO CAMEMBERT 1,8

# MENÚ COCKTAIL

C U L T U R A L B A R

## APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINOS CRUJIENTES 1,2  
TEMPURA DE QUESO FRESCO 1,8  
BOCADITO DE POLLO ORIENTAL 1,5  
BOCADITO DE TERNERA EN REDUCCIÓN DE VINO 1  
BOLITAS DE CHIPIRONES CON AJO ACEITE 1,2,3  
BOLITAS DE FALAFEL BUÑUELOS DE BACALAO 1,4  
CROQUETAS DE POLLO AL CURRY 1,8  
CROQUETAS DE RABO DE TORO 1,8  
CROQUETAS DE COCHINILLO Y MANZANA 1,8  
SAQUITO DE CARRILLERA 1  
SAQUITOS DE GAMBON AL AJILLO 1,2  
BROCHETAS DE LANGOSTINOS Y COCO CRUNCHY 2,8  
GYOZAS DE POLLO 1,3,5

## REFERENCIAS DULCES

SAQUITOS DE 3 CHOCOLATES 1  
PROFITEROLES DE BAYLEIS CON CARAMELO SALADO 1,9  
LECHE FRITA 1,8 MINI PASTELITOS DE CREMA INGLESA 1,8  
CHUPITOS DE TARTA DE QUESO Y FRUTOS ROJOS 8

## BODEGA INCLUIDA

REFRESCOS / AGUA / CERVEZA  
NODUS SAUVIGNON BLANC  
NODUS BOBAL TINTO

# TIPOS DE MENÚ COCKTAIL

---

C U L T U R A L B A R

## MENÚ COCKTAIL JARDINES

ELEGIR 7 REFERENCIAS ENTRE VASITOS, FRIOS, TEMPLADOS, CALIENTES Y POSTRE  
LA BODEGA ESTA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DEL CÓCTEL



## MENÚ COCKTAIL TÚRIA

ELEGIR 9 REFERENCIAS ENTRE VASITOS, FRIOS, TEMPLADOS, CALIENTES Y POSTRE  
LA BODEGA ESTA INCLUIDA DURANTE EL SERVICIO DEL CÓCTEL  
CAVA PARA BRINDAR DURANTE EL SERVICIO DE POSTRE

\*EL APERITIVO DE BIENVENIDA NO ES EQUIVALENTE A UN MENÚ COCTEL, ESTA ENFOCADO A SERVICIOS FUERA DEL HORARIO DE COMIDA O CENA.

# BEBIDA EXTRA

C U L T U R A L B A R

## TICKET POR CONSUMICIÓN

ESTE TICKET VA ENFOCADO A CONSUMIRSE ANTES DE INICIARSE LA COMIDA/CENA.  
VÁLIDO POR UN REFRESCO, CERVEZA, COPA DE VINO TINTO O COPA DE VINO BLANCO.

## TICKET POR COPA

SE AÑADE AL MENÚ Y SE ENTREGAN LOS TICKETS POR COPA A LA LLEGADA DEL RESTAURANTE.

BEBIDA NO PREMIUM NI CÓCTELES.

## COPA SOBREMESA EN LLIT DEL TÚRIA

UNA VEZ FINALIZADA LA COMIDA/CENA DISPONDRÉIS DE BARRA ABIERTA PARA LAS CONSUMICIONES QUE SE ABONARAN AL INSTANTE.

ESTE PRECIO NO ESTÁ INDICADO PARA BEBIDAS PREMIUM.

## BOTELLA

ELIJE TU BOTELLA FAVORITA CON 10 REFRESCOS (NO REDBULL) Y COMPARTELA CON TUS INVITADOS.

(CONSULTA DISPONIBILIDAD)



## MENÚ

LA SELECCIÓN DE PLATOS DEBERÁ NOTIFICARSE AL RESTAURANTE CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN AL EVENTO.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES PARA INTOLERANCIAS, VEGANOS, VEGETARIANOS O CUALQUIER ALERGIA.

ALGUNOS PLATOS PUEDEN VARIAR SEGÚN A LA OFERTA DE PRODUCTOS DE MERCADO, SE INFORMARÁ DE LAS ALTERNATIVAS.

LOS MENÚS DE EVENTO INCLUYEN LA BEBIDA DURANTE EL SERVICIO DE COMIDA O CENA (AGUA, REFRESCO, VINO BLANCO, VINO TINTO O CERVEZA), ES DECIR, SE INICIA CUANDO COMIENZE EL SERVICIO DE LA COMIDA CONTRATADA Y FINALIZA CUANDO TERMINE EL MISMO.

EL MENÚ DE GRUPO TIENE UNA DURACIÓN DE 01:30H.

TODOS LOS ARROCES SE PREPARAN EL MOMENTO EL TIEMPO MÍNIMO DE PREPARACIÓN ES DE 25 MINUTOS.

## BODEGA

DISPONEMOS DE UNA OFERTA MÁS EXTENSA DE VINOS CON LA QUE PUEDE MEJORAR LAS REFERENCIAS DE BODEGA.

EL CAMBIO DE BODEGA PUEDE SUPONER UN COSTE EXTRA.

NO DUDE EN CONSULTAR A NUESTRO PERSONAL.

## CROQUIS DE MESAS

SE PONDRÁ A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE LAS DIFERENTES OPCIONES DE MONTAJE DISPONIBLE.

EL MONTAJE FINAL DEL ESPACIO SERÁ DECIDIDO POR NUESTRO EQUIPO DE SALA.

SE PUEDEN SOLICITAR MESAS AUXILIARES SIEMPRE Y CUANDO TENGAMOS DISPONIBILIDAD.

SE PERSONALIZARÁ LA DISPOSICIÓN DEL ESPACIO TENIENDO EN CUENTA LAS INDICACIONES DEL CLIENTE.

## RESERVA

LA RESERVA SE HARÁ EFECTIVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA DEL EVENTO Y ABONADO EL PRECIO CORRESPONDIENTE. LA CANTIDAD DE LA RESERVA SE DESCONTARÁ DEL PRECIO FINAL.  
NO SE REALIZAN PRE-RESERVAS.

25 PERSONAS – 100€  
50 PERSONAS – 250€  
80 PERSONAS – 350€  
+100 PERSONAS - 500€

PAGO DE RESERVA POR TRANSFERENCIA, EN DICHA TRANSFERENCIA DE PONER FECHA Y NOMBRE DE LA RESERVA.

EN FUNCIÓN DEL NUMERO DE COMENSALES, LA EMPRESA SE RESERVA LA UBICACIÓN DEFINITIVA DEL EVENTO.

SI EL NUMERO DE LA RESERVA SUBE O BAJA DE COMENSALES VARIANDO EL NUMERO INICIAL CONTRATADO, SE PODRÁ REALIZAR UNA REUBICACIÓN DE LA ZONA DE CELEBRACIÓN.

## FORMAS DE PAGO

- PRIMER PAGO DE RESERVA UNA VEZ CONFIRMADO EL DÍA.
- PAGO POR TRANSFERENCIA. LA TOTALIDAD DEL COSTE DEL EVENTO DEBERÁ SER PAGADO 48H ANTES DEL MISMO, FACILITANDO EL JUSTIFICANTE AL RESTAURANTE.
- LOS EXTRAS ADQUIRIDOS DURANTE EL EVENTO SE ABONARÁN INSITU.

LOS SERVICIOS EXTRAS O DE PROVEEDORES EXTERNOS DEBERÁN ABONARSE 48H ANTES DEL EVENTO.

EN CASO DE HABER ALGO PENDIENTE SE ABONARÁ EL TOTAL ANTES DE EMPEZAR EL EVENTO.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN

EN CASO DE CANCELACIÓN DE LA RESERVA O EVENTO POR PARTE DEL CLIENTE, SE TENDRÁ EN CUENTA LA FECHA DEL EVENTO O RESERVA Y LA ANTELACIÓN CON LA QUE SEA CANCELADO.

EN CASO DE LA CANCELACIÓN DE LA RESERVA POR PARTE DEL CLIENTE 20 DÍAS ANTES DEL EVENTO, SE LE DEVOLVERÁ LA RESERVA COMPLETA. UNA VEZ PASADO ESOS DÍAS SE DEVOLVERÁ EL 50% DE LA RESERVA.

SI ES CANCELADA 7 DÍAS ANTES DEL EVENTO O DENTRO DE ESE TIEMPO, LA TOTALIDAD DE LA RESERVA NO SERÁ DEVUELTA EN CONCEPTO DE DAÑOS AL LOCAL.