

A decorative pattern of light gray diamonds arranged in a grid, located on the left side of the slide.

◆ ◆ ◆ ◆ Menú celebraciones especiales





Celebraciones especiales

Gracias por tu interés en nuestros espacios. En el Parque Europa podemos disfrutar de una gastronomía de calidad a precios competitivos, en un enclave único.

Aquí te presentamos nuestros menús para celebraciones especiales. Son banquetes que servimos en mobiliario especial, con mantelería de algodón y decoración de mesas.

Incluyen barra libre de bebidas desde el inicio de la comida hasta el postre, así como una tarta personalizada para la ocasión.

La decoración de las mesas no incluye decoración con flores naturales o globos, esta opción se realiza bajo petición expresa y debe aparecer reflejada en su presupuesto personalizado. Para otras opciones, consúltanos y te prepararemos presupuesto personalizado sin compromiso.

Muchas gracias. ¡Os esperamos!

Grupo DyO Gestion y Ocio · Tlf:605836970 ·

info@parqueeuroparestauracion.com · www.parqueeuroparestauracion.com





Menú al centro.

Raciones a compartir para cada 4 personas

Pizarrita de jamón ibérico de bellota (D.O. Jabugo)
Pizarrita de lomo ibérico de bellota (D.O. Jabugo)
Pizarrita de queso Boffard Reserva
Croquetas caseras del cheff
Fritura andaluza (calamares fritos y cazón en adobo natural)
Parrillada de carne: Tiras de secreto ibérico y de entrecot de ternera trinchado

Tarta de celebraciones, pan, bebidas, licores,
bombones helados, Café o infusión.

Bebidas: Vino D.O. Rioja joven, vino blanco D.O. Rueda,
agua mineral, cerveza, refrescos.

35 euros persona IVA incluido

Menú 1

4 entrantes a compartir y un segundo individual

Entrantes a compartir

Pizarrita de jamón ibérico de bellota (D.O. Jabugo)

Pizarrita de lomo ibérico de bellota (D.O. Jabugo)

Pizarrita de queso Boffard Reserva

Croquetas de boletus

Segundo individual:

Secreto ibérico con salsa de mostaza y miel y guarnición de patatas fritas.

Carrillera de ternera al vino tinto con patatas risoladas

Lomo de bacalao confitado al horno sobre pisto y aceite de cibulette

Tarta de celebraciones, pan, bebidas, licores, bombones helados, Café o infusión.

Bebidas: Vino D.O. Rioja joven, vino blanco D.O. Rueda, agua mineral, cerveza, refrescos.

44 euros por persona IVA incluido

Menú 2

5 entrantes a compartir, sorbete y un segundo individual

Entrantes a compartir

Pizarrita de jamón ibérico de bellota (D.O. Jabugo)

Pizarrita de lomo ibérico de bellota (D.O. Jabugo)

Pizarrita de queso Boffard Reserva

Croquetas de boletus

Langostinos cocidos

Sorbete de limón o sandía al cava

Tarta de celebraciones, pan, bebidas, licores, bombones helados, Café o infusión.

Bebidas: Vino D.O. Rioja joven, vino blanco D.O. Rueda, agua mineral, cerveza, refrescos.

Segundo individual:

Presa de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con guarnición de patatas panaderas y pimientos rojos asados

Entrecot de ternera con guarnición de patatas fritas y pimientos del padrón

Merluza al horno sobre cama sofrita de patata, pimiento y cebolla

49 euros por persona IVA incluido

Menú 3

5 entrantes a compartir, primero individual, sorbete y un segundo individual

Entrantes a compartir

Pizarrita de jamón ibérico de bellota (D.O. Jabugo)
Pizarrita de lomo ibérico de bellota (D.O. Jabugo)
Pizarrita de queso Boffard Reserva
Salmón ahumado en láminas y aceite de frutos secos
con aroma de Lima.
Saquitos de bogavante

Primero individual

Ensalada fresca de gambas con tomate cherry y salsa
rosa
Gambas blancas de Huelva con sal gorda

Tarta de celebraciones, pan, bebidas, licores, bombones helados, Café o infusión.
Bebidas: Vino D.O. Rioja joven, vino blanco D.O. Rueda, agua mineral, cerveza, refrescos.

Sorbete de limón o sandía al cava

Segundo individual:

Solomillo de ternera gallega con salteado de verduritas y
panaderas
Entrecot de angus con guarnición de patatas fritas y pimientos
del padrón
Lubina al horno con patatas al vapor, salsa tártara y salteado
pimientos

55 euros por persona IVA incluido

Menú infantil

Menú A

Para poder seleccionar este menú,
los niños deben sentarse juntos

Entrantes a compartir

Rueda de embutidos

Croquetitas de jamón

Segundo plato (a elegir)

Filetitos de pollo empanados
con patatas fritas

Pechugitas de pollo a la plancha
con patatas fritas

23 euros

Menú B

Entrantes a compartir (entrantes del
menú de adultos elegido)

Segundo plato (a elegir)

Filetitos de pollo empanados

Pechugitas de pollo a la
plancha

Escalope de ternera empanado

Escalope de ternera a la
plancha

Daditos de merluza rebozados

Guarnición (a elegir)

Patatas fritas

Patata asada

Ensalada

27 euros



Complementos

Flores



Globos



Mesa de chuches



Animación



Cuéntanos cuales son tus necesidades, te prepararemos un presupuesto personalizado.

Payasos y Magos.

Espectáculo de 75 minutos aproximadamente.

Grupos de máximo 20 niños.

Los precios son: payasos 150 euros, magos 250 euros.

Barra libre

Ofrecemos varias opciones para el consumo de combinados

	P.V.P	P.V.P Unidad
Copas sueltas	6,50	6,50
Pack 12 copas	75	6,30
Pack 24 copas	140	5,80
Botella + 12 refrescos	65	5,40
2 botellas + 24 refrescos	125	5,20

Barra libre* 10 persona y hora

*El número de personas para la barra libre se contabilizará como el total de los comensales adultos.

Condiciones generales de contratación.

Servicios con mantelería de algodón, decoración en las mesas y mobiliario de eventos. Incluyen barra libre de bebidas desde el inicio de la comida hasta el postre.

1. Es necesario realizar reserva con, al menos, un mes de antelación, abonando en este momento el 50% del total previsto. En ese momento se elegirán los platos de cada menú.
2. Con 10 días de antelación al acto, se confirmará el número exacto de comensales que se facturara finalmente, pese a cambios.
3. El precio definitivo se hará con el número de comensales definido en el punto 2 y según los extras contratados.

La cancelación de la reserva supondrá la retención del depósito garantía por parte de Grupo DyO Gestión y Ocio S.L. en concepto de indemnización por los perjuicios ocasionados.