



CAVALTA



BALBUENA Y HUERTAS

EST. 1924

**¡Desde Cavalta Boutique
Hotel le deseamos una feliz
Navidad y próspero año
nuevo!**



CAVALTA

BOUTIQUE · HOTEL

★★★★★ GL



CAVALTA

BOUTIQUE · HOTEL

★★★★★ GL

Menús Cóctel de Navidad

CÓCTEL BRONCE

VINO ESPAÑOL

Olivas

Patatas chips

Ibéricos

Dados de queso

Nuestra versión de las papas aliñas

Cucharita de ensaladilla

APERITIVO

Cucharita de ensaladilla

Tartar de salmón y guacamole

Totopos de atún y trufa

Las coquetas de Balbuena

Gyozas de pato y hoisin de fresa

Risotto de setas

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

30€ / persona menú Vino español

40€ / persona menú Aperitivo

Mínimo 20 personas

CÓCTEL PLATA

Ensaladilla de atún y gambitas cristal

Nuestra versión de las papas aliñas

Salmorejo con nube de huevo

Tortas de Inés Rosales con guacamole y salmón

Las croquetas de Balbuena

Gyozas de pato y hoisin de fresa

Risotto de setas

Pastelería artesana variada

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

45€ / persona
Mínimo 20 personas

CÓCTEL ORO

Nuestra versión de las papas aliñas

Totopos de atún y trufa

Tortas de Inés Rosales con guacamole y salmón

Salmorejo de mango y pepino

Las croquetas de Balbuena

Tortillita de bacalao y algas

Arroz cremoso de langostinos

Mini cazuelita de carrillada

Pastelería artesana variada

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

50€ / persona
Mínimo 20 personas

CÓCTEL PLATINUM

Ensaladilla de atún y gambitas cristal

Las croquetas de Balbuena

Steak tartar de vaca sobre pan brioche

Brioche de sardina ahumada sobre mermelada de fresa

Langostinos al ajillo en mateca colorá y huevo de codorniz

Carrillá de atún y fritá de tomate de Los Palacios

Mini bollitos de solomillo al whiskey

Risotto de setas

Pastelería artesana variada

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

60€ / persona

Minimo 20 personas

POLÍTICA DE CONTRATACIÓN

RESERVA: El menú se podrá disfrutar durante una hora y media.

CAMBIOS EN LA RESERVA: Se aceptarán cambios en el menú seleccionado con 7 días de antelación a la fecha del evento. Se aceptarán cambios en el número final de comensales hasta 48 horas antes del evento. En caso de que, pasado dicho plazo disminuya el número de comensales, se deberá abonar el importe acordado previamente, y si aumentase, se incrementará el importe correspondiente.

INTORELANCIAS: Cualquier intolerancia alimenticia, tanto de comida como de bebida, se deberá avisar con antelación a la celebración del evento para su correspondiente adaptación del menú.

ESPACIOS: Se realizarán según las necesidades y características del evento, pudiendo este sufrir modificaciones para disponibilidad o condiciones meteorológicas.

ANULACIÓN: En caso de anulación de la reserva por parte del cliente, si se realiza como mínimo con dos semanas de antelación a la celebración del evento se devolverá el importe íntegro entregado hasta el momento en concepto de reserva. Si se quisiese cancelar sin respetar este plazo, la empresa no devolvería dicho importe.

REALIZACIÓN DE LA RESERVA: Una vez aprobado el presupuesto mediante confirmación por correo electrónico, indicando el nombre completo, nif y dirección, se deberá abonar el 25% del total del importe para garantizar la reserva. El 75% restante se deberá abonar el día del evento.





CAVALTA

BOUTIQUE · HOTEL

★★★★★ GL

Calle San Jacinto 89, 41010 - Sevilla, España

(+34) 955 442 010

www.cavaltaboutiquehotel.com