



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 de Navidad

MENÚ BRONCE

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Ensaladilla de atún con gambas cristal

Las croquetas de Balbuena

Mini tostas de anchoas con pipirrana

Totopos de salmón con guacamole

INDIVIDUAL A ELEGIR

Risotto de setas con queso payoyo



Carrillada de cerdo ibérico con puré trufado

POSTRE

Brownie con caramelo salado y helado de vainilla

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

50€ / persona

Aperitivos a compartir entre 4 pax

MENÚ PLATA

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Ensaladilla de atún con gambas cristal

Tomate aliñado con melva canutera

Nuestra versión de las papas bravas

Las croquetas de Balbuena

INDIVIDUAL A ELEGIR

Pez limón al carbón con salsa bilbaína y piña asada



Presa de cerdo ibérico a la brasa con patatas baby

POSTRE

Tarta cremosa de queso y mermelada de fresa

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

60€ / persona

Aperitivos a compartir entre 4 pax

MENÚ ORO

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Steak tartar de vaca sobre pan brioche

Langostinos al ajillo con manteca colorá y huevo frito

Gyozas de pato con hoisin de fresa

Nuestra pavías de bacalao

INDIVIDUAL A ELEGIR

Solomillo de ternera a la brasa con patatas baby



Bacalao al pil pil, crema de almendras y emulsión de ajo asado

POSTRE

Hojaldre invertido con setas enokis y sorbete de mandarina

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

65€ / persona

Aperitivos a compartir entre 4 pax

MENÚ PLATINUM

APERITIVOS PARA COMPARTIR

Ensaladilla de atún con gambas cristal

Tabla de ibéricos

Tabla de anchoas y sardinas

Las croquetas de Balbuena

Langostinos al ajillo con manteca colorá y huevo frito

Tartar de atún y wakame

INDIVIDUAL A ELEGIR

Carrillera de atún a la brasa con fritá de tomate de Los Palacios



Presa de cerdo ibérico a la brasa

POSTRE

Torrija cremosa y helado de vainilla

BODEGA

Marqués de Vargas Reserva 2019 D.O Rioja

Pazo San Mauro Albariño 2024 D.O Rías Baixas

70€ / persona

Aperitivos a compartir entre 4 pax

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