

Eventos Marbore 2026

MENÚS A MEDIDA

56€ (IVA INCLUIDO)

Para personalizar al máximo ofrecemos unos menús a medida cuya estructura quedaría de la siguiente manera:

- 1 aperitivo
- 3 entrantes al centro para compartir
- 1 carne ó 1 pescado (para elegir en el momento)
- 1 Postre

APERITIVO (elegir 1)

Gazpacho de cerezas con anchoa y pipas de calabaza
Salmorejo de aguacate con tartar de tomate
Crema de boletus y parmesano
Caldito reconstituyente
Humus de remolacha con crudites y garbanzos fritos

ENTRANTES PARA COMPARTIR (elegir 3)

Parrillada de verduras con romescu Thai de curry rojo
Tomate Rosa aliñado con Ventresca
Ensalada griega (tomate, pepino, aceituna negra, queso feta, y salsa teriyaki...)
Ensalada de mango, aguacate, tomate cherry, pepino y langostinos vietnamitas.
Croquetas de jamón o de Cabrales
Ensaladilla rusa con ají amarillo, aguacate y langostinos.
Gyozas de langostinos fritas con mayonesa japonesa
Mini arepas venezolanas
Pimientos rellenos de carrillera y salsa de su jugo
Mejillones en salsa de curry verde y verduritas

CON SUPLEMENTO

Micuit de foie y mermelada de membrillo con sus tostaditas (+3€)

Risotto de trigo con trompetas de los muertos (+2€)

Gamba blanca de Huelva a la plancha (+5€)

Almejas en sopa gruesa caciucco toscano y toque de ají panka (+3)

Alcachofas confitadas con virutas de jamón, foie y aceite de trufa (+2€)

Alcachofas con foie (+2€)

Burrata en ensalada, naranja y aceitunas kalamata (+2€)

PRINCIPAL (elegir una carne y un pescado)

Lubina a la gallega versión abastos

Bacalao Dourada con patata paja y cebolla caramelizada

Solomillo de cerdo con migas del pastor y sobrasada

Entrecotte a la parrilla con patatas Haselblad y Pimientos de cristal

Milhojas de Rabo de Toro con pasta Wonton

Carrillera de ternera con puré de camote, salsa Teriyaki y verduritas

Canelones rellenos de Osobuco

CON SUPLEMENTO

Merluza a baja temperatura con pilpil de pimientos asados (+3)

Rodaballo a la brasa con ragú de setas (+6)

Rape alangostado con salsa americana y microensalada (+6)

Solomillo Ibérico en salsa café Paris, patatas baby y Vinagr. de F secos(+5)

Presa ibérica marinada con arroz chaufa (+6)

Magret de pato con salsa de cerezas y cebollitas glaseadas (+5)

POSTRE (elegir1)

Tarta de Queso

Tarta Cuajada Marboré

Torrija con helado de coco

Cookie caliente, duo de chocolates y helado de vainilla

Brownie cremoso con helado de turrón

Tiramisú

Filloa caramelizada rellena de crema pastelera

Tarta templada de manzana con helado de vainilla

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino Blanco 100% verdejo (Descomunal)
Tinto Rioja Crianza (Añares)
cervezas, refrescos...

No incluye las bebidas que se consuman antes (hasta que lleguen todos los comensales)
ni después del coctel (desde el café).
Se cobrarán aparte según precios del restaurante

PUEDES MEJORAR EL VINO DE TU MENÚ

Precio por comensal adulto (sujeto a variaciones)

Tintos

Apnea 4 meses en barrica (Ribera del Duero) +1.50 €
Ramón Bilbao Crianza (Rioja) +2.50 €

Blancos

Neko Godello) 2.50 €

Cavas y Espumosos

Molina Cánovas Eco (Jumilla) 18.00€ / botella
Alsina Gran Reserva Sello 23.00€ / botella



MENÚ INFANTIL

23€ (IVA INCLUIDO)

(El entrante y principal se sirven en plato único, Se elegirá un menú infantil igual para todos los niños del evento, salvo necesidades alimenticias especiales)

ENTRANTE (elegir 1)

Croquetas de jamón
Mini quiche lorraine
Tequeños venezolanos con salsa del país
Minitortila de patatas con espuma de Mayosiracha

PRINCIPAL (elegir 1)

Solomillo ibérico en su salsa con puré de Patata
Taquitos de Merluza a la romana con patatas fritas
Hamburguesa completa con patatas fritas
Filete de pollo empanado con salsa de tomate y patatas fritas
Lasagna de ternera y verduras.

POSTRE (elegir 1)

Cookie caliente con duo de chocolate y helado de vainilla
Brownie con helado de vainilla
Tarta de queso con galleta y mermelada de fresa



BEBIDA RECEPCIÓN 30min.

12 € (IVA INCLUIDO)

SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIO EN EL SALÓN

Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...

CÓCTEL RECEPCIÓN 40min.

18€ (IVA INCLUIDO)

SEGÚN DISPONIBILIDAD DE ESPACIO EN EL SALÓN

Tablas de quesos variados, tostas gourmet, uvas y frutos secos

Chistorra de Arbizu

Vino Blanco, tinto, cervezas, refrescos...

Extras

MESA DE QUESOS

(30 ó 40 comensales) 300€

(4kg de quesos de 4 variedades, pan, uvas y frutos secos)

CORTADOR DE JAMÓN

100% Ibérico bellota.

Paletilla 380 € (5kg aprox.)

Jamón 600 € (8kg. Aprox.)

CANDY BAR

Alquiler de mesa, peana de tres pisos, y recipientes cristal, y blanco. 50€

Montaje Mesa dulce variada 5kg. 200€

RECENA

1(elegir2) / 8€

Mini Perritos

Mini Quiche Lorraine

Mini Croissant Jamón y queso

Chapatinas Jamón Serrano y Tomate

Mini Pizzas

Mini tortilla con espuma de MayoBrava





TICKETS para copas:

8€/copa

3.20€ / refresco / cerveza

BARRA LIBRE POR PERSONA (Primeras marcas)

25€ por comensal la primera hora.

20€ por comensal segunda hora.

Apartir de la 3ª hora se facturará 10€ por comensal inicial.

La barra libre se calculara para la totalidad de los invitados adultos

No tenemos límite de horario para la barra libre siempre y cuando haya un número mínimo de 50 invitados y no tengamos un evento posterior.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

Para formalizar la reserva deberá abonarse una señal de 200€

CONFIRMACIONES Y PAGO

La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que deberá ser confirmado con al menos 72 horas de antelación.

El pago de la factura deberá realizarse por lo menos 72 horas antes de la celebración del, evento.

OTROS CONCEPTOS

En todo el recinto está prohibido el uso de arroz, confetis, cañones y pirotecnia de cualquier tipo (bengalas, petardos, cohetes...)

No está permitido aportar ningún tipo de comida o servicio ajeno a nosotros, para así garantizar la calidad y evitar cualquier problema de salud alimentaria.,

Hora máxima garantizada de permanencia en el restaurante las 18:00 h.
Consultar límite de horario en caso de contratar barra libre según disponibilidad posterior

