

CASA
INQUIETA

MENÚS
NAVIDAD
26/27

MENÚS DE GRUPO

BANQUETE

C. ZARAGOZA, Nº20, SEVILLA.

BANQUETE 1A

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Tabla Inquieta (caña de lomo, chorizo y salchichón)

Tabla de queso de cabra payoyo
acompañado de confituras y frutos secos

Aliño de tomates con burrata, kalamatas,
cebolleta y encurtidos.

Croquetas de jamón

PARA TERMINAR

Carrillera de cerdo con puré de patatas

POSTRE

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

47€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y
terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

BANQUETE 1B

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Tabla Inquieta (caña de lomo, chorizo y salchichón)

Tabla de queso de cabra payoyo
acompañado de confituras y frutos secos

Aliño de tomates con burrata, kalamatas,
cebolleta y encurtidos.

Croquetas de jamón

PARA TERMINAR

Atún “amontillao”

POSTRE

Tarta de queso con sorbete de frambuesa

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

47€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

CASA
INQUIETA

MENÚ
NAVIDAD
26/27

BANQUETE 2A

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Tabla Inquieta (caña de lomo, chorizo y salchichón)

Foie mi-cuit con tostas acompañado
de mermelada de naranja amaga

Croquetas de jamón

Tosta de atún con alioli, tomate
seco y tartufata (Individual)

PARA TERMINAR

Taco de presa ibérica con patatas y pimientos
salsa 5 especias

POSTRE

Torrija de brioche con helado de nata y salsa de caramelo

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

55€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y
terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

CASA
INQUIETA

MENÚ
NAVIDAD
26/27

BANQUETE 2B

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Tabla Inquieta (caña de lomo, chorizo y salchichón)

Foie mi-cuit con tostas acompañado
de mermelada de naranja amaga

Croquetas de jamón

Tosta de atún con alioli, tomate
seco y tartufata (Individual)

PARA TERMINAR

Bacalao con velouté de ajos asados y yemas de espárragos

POSTRE

Torrija de brioche con helado de nata y salsa de caramelo

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

55€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y
terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

CASA
INQUIETA

MENÚS
NAVIDAD
26/27

BANQUETE 3A

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Jamón ibérico 100%

Tabla de queso de cabra payoyo acompañado
de confituras y frutos secos

Foie mi-cuit con tostas acompañado
de mermelada de naranja amarga

Gambas al ajillo hechas al momento

Choco frito con salsa tártara

PARA TERMINAR

Solomillo de vaca con pure de patatas y jugo de carne

POSTRE

Brownie de chocolate

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

65€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y
terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

CASA
INQUIETA

MENÚS
NAVIDAD
26/27

BANQUETE 3B

PARA EMPEZAR (A COMPARTIR)

Jamón ibérico 100%

Tabla de queso de cabra payoyo acompañado
de confituras y frutos secos

Foie mi-cuit con tostas acompañado
de mermelada de naranja amarga

Gambas al ajillo hechas al momento

Choco frito con salsa tártara

PARA TERMINAR

Merluza con cremoso de patata y salsa de marisco

POSTRE

Brownie de chocolate

BEBIDAS ILIMITADAS*

BODEGA

Lan (D.O.Ca Rioja)

Finca el Empecinado (D.O. Ribera del Duero)

Barbadillo Verdejo (D.O. Rueda)

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

3404 rosado (D.O. Navarra)

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar de Barrameda)

Refrescos, cerveza y agua

65€/PERS

Todos los precios incluyen IVA.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y
terminarán cuando se sirvan los postres.

Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

**Opcional: añadir copa de combinado con marcas nacionales por 8 €/pax.

CASA
INQUIETA

MENÚ
NAVIDAD
26/27

CASA
INQUIETA

SELECCIONES DE BODEGA

BODEGA SELECCIÓN

Cepa 21 | D.O. Ribera

Godeval | D.O. Valdeorras

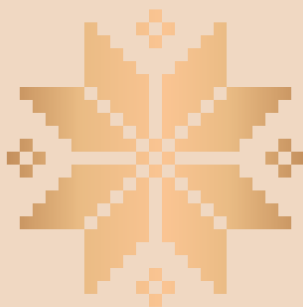
+10 €/PERSONA

BODEGA GRAN SELECCIÓN

Predicador | D.O. CA. Rioja

Pazo San Mauro | D.O. Rias Baixas

+25 €/PERSONA



MENÚ
NAVIDAD
26/27



POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES



POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE 10 HASTA 20 COMENSALES:

1. Formalización de la reserva:

Se requiere un depósito previo de 10€ por persona para formalizar su reserva. Dicha cantidad deberá abonarse antes de las 72 horas de la fecha de su reserva.

El importe restante se abonará in situ en el restaurante el mismo día de su reserva, descontándose el depósito previamente abonado.

2. Modificación de Comensales

- El cliente dispone de un plazo de hasta 48 horas antes del evento para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

3. Política de Cancelación

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- Aviso con más de 7 días de antelación: Reembolso del 100% del depósito abonado.
- Aviso entre 7 y 3 días 72h de antelación: Reembolso del 50% del depósito abonado.
- Aviso con menos de 72h de antelación o incomparecencia (no-show): No se admitirá reembolso.

4. Tiempos de Cortesía

Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

POLITICA APLICABLE A GRUPOS DE MAS DE 20 COMENSALES Y EVENTOS:

1. Formalización de la reserva:

Se requerirá un depósito equivalente al 30% del total presupuestado para formalizar dicha reserva de espacio. El pago del 70% restante deberá abonarse con un mínimo de 72 horas (3 días) de antelación al evento.

2. Modificación de Comensales

- El cliente dispone de un plazo de hasta 72h antes del evento para notificar la modificación de comensales.
- En caso de que el número de asistentes el día de la reserva sea superior al facilitado previamente, se facturará el número real de comensales, siempre sujeto a la disponibilidad del local.

3. Política de Cancelación

Entendemos que pueden surgir imprevistos. En caso de cancelación total del evento, los reembolsos se gestionarán según la antelación del aviso:

- Aviso con más de 14 días de antelación: Reembolso del 100% del depósito abonado. Sino el reembolso se reduce al 50%.
- Aviso con menos de 7 días de antelación o incomparecencia (no-show): No se admitirá reembolso.

4. Tiempos de Cortesía

- Se ruega puntualidad. El evento dará comienzo y la mesa se mantendrá reservada durante un tiempo de cortesía de 15 minutos sobre la hora acordada.

CASA
INQUIETA

CASA
INQUIETA

MENÚS
NAVIDAD
26/27

MENÚS DE GRUPO



**LLEVA TU EVENTO
AL SIGUIENTE NIVEL.**

Consulta nuestra oferta de servicios adicionales.



+34 613 56 54 82

www.casainquieta.es

eventos@casainquieta.es

C. ZARAGOZA, Nº20, SEVILLA.