

The image shows the exterior of a multi-story building, identified as La Casa de Maria, during the 'blue hour' of dusk. The building has a warm, yellowish-orange facade on the left side and a lighter, off-white facade on the right. The left side features arched windows on the upper floors, some with balconies. A Spanish flag is visible in one of the upper windows. A large, ornate blue and white crest is mounted on the yellow wall. Below the crest, a sign reads 'CASA DE MARIA'. The ground floor has a dark awning over the entrance. The right side of the building has a more classical, symmetrical design with multiple balconies and arched windows. The sky is a deep blue with some light clouds. In the foreground, there's a street with a 'No Entry' sign and some parked cars.

2026

M E N Ú S P A R A E V E N T O S

LA CASA DE MARIA



LA CASA DE MARIA

SALÓN BELMONTE

PRIMERA PLANTA

CAPACIDAD DE MONTAJE EN MESA 20 COMENSALES

LA CASA DE MARIA



ÁTICO

SENTADO EN MESA IMPERIAL **12 COMENSALES**

TIPO CÓCTEL **25 COMENSALES**

LA CASA DE MARIA

ÁTICO

TERRAZA PRIVADA



LA CASA DE MARIA

ÁTICO

VISTAS DESDE **TERRAZA**



LA CASA DE MARIA

MENÚ EN MESA

MENÚS PARA GRUPOS

LA CASA DE MARIA



MENÚ 01

58 €
IVA INCLUIDO

ENTRANTES (A COMPARTIR)

TOMATE DE VERDAD CON CEBOLLETA, VENTRESCA DE ATÚN Y ACEITE VIRGEN EXTRA

ENSALADILLA DE JAMÓN DE BELLOTA CON TOMATE SECO Y MAHONESA CON UN TOQUE DE PALO CORTAO

CROQUETAS DE JAMÓN 100% “LAZO”

TORTILLA DE PATATAS MELOSA, “POCO HECHA” CON PAPADA “LAZO” Y TRUFA MERLUZA FRITA CON MAYONESA CON UN TOQUE DE GENEROSO

MERLUZA FRITA CON MAYONESA CON UN TOQUE GENEROSO

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE

POSTRE

TARTA DE QUESO PAYOYO

BODEGA

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRIT, CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES Y FINALIZA CON EL SERVICIO DEL POSTRE

EL PRINCIPAL DE TODOS LOS MENÚS SE PUEDE CAMBIAR POR ARROZ DEL SEÑORITO O ARROZ IBÉRICO SOLICITÁNDOLO CON ANTELACIÓN. EL CAMBIO SE APLICA A MESA COMPLETA-



MENÚ 02

63 €
IVA INCLUIDO

ENTRANTES (A COMPARTIR)

TOMATE DE VERDAD CON BURRATA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

TARTAR DE GAMBA BLANCA CON TOCINO DE JAMÓN DE BELLOTA Y ALIOLI SUAVE

ALCACHOFA FRITA SOBRE CREMA DE PATATA AHUMADA CON PIMENTÓN DE LA VERA

CROQUETAS DE JAMÓN 100% "LAZO"

HUEVOS ROTOS CON CHICHARRÓN DE VENTRESCA DE ATÚN ROJO

PLATO PRINCIPAL

INDIVIDUAL A ELEGIR. COMUNICAR 5 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

LOMO BAJO DE VACA CON PATATAS FRITAS
CORVINA A LA BILBAÍNA CON PATATAS PANADERAS

POSTRE

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CARAMELIZADA

BODEGA

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRIT,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES Y FINALIZA CON EL SERVICIO DEL POSTRE

EL PRINCIPAL DE TODOS LOS MENÚS SE PUEDE CAMBIAR POR ARROZ DEL SEÑORITO O ARROZ IBÉRICO SOLICITÁNDOLO CON ANTELACIÓN. EL CAMBIO SE APLICA A MESA COMPLETA-



MENÚ 03

73 €
IVA INCLUIDO

ENTRANTES (A COMPARTIR)

PICAÑA MADURADA CON FOIE RALLADO Y PAN CRISTAL

ENSALADILLA DE JAMÓN DE BELLOTA Y TOMATE SECO Y MAHONESA

MILHOJA DE FOIE Y MEMBRILLO CON NIEVE DE QUESO DE CABRA

STEAK TARTAR DE VACA CON HUEVO FRITO

PRIMER PLATO (INDIVIDUAL)

VENTRESCA DE ATÚN ROJO GLASEADO CON SU ENCEBOLLADO

SEGUNDO PLATO (INDIVIDUAL)

PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE

POSTRE

TARTA DE QUESO PAYOYO

BEBIDA

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA
DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE
LOS COMENSALES Y FINALIZA
CON EL SERVICIO DEL POSTRE



EL PRINCIPAL DE TODOS LOS MENÚS SE PUEDE CAMBIAR POR ARROZ DEL SEÑORITO O ARROZ IBÉRICO
SOLICITÁNDOLO CON ANTELACIÓN. EL CAMBIO SE APLICA A MESA COMPLETA-



MENÚ VEGETARIANO

58 €
IVA INCLUIDO

ENTRANTES

TOMATE DE VERDAD CON BURRATA Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ALCACHOFAS FRITAS SOBRE CREMA DE PATATA AHUMADA Y PIMENTÓN DE LA VERA

SALTEADO DE VERDURAS CON CREMA DE PARMESANO Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

PLATO PRINCIPAL

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE

TARTA DE QUESO PAYOYO

BEBIDA

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ, CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES Y FINALIZA CON EL SERVICIO DEL POSTRE





MENÚ CÓCTEL 1

60 €
IVA INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

- GILDA MATRIMONIO DE BOQUERÓN Y ANCHOA
- ENSALADILLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y TOMATE SECO
- TOSTA DE STEAK TARTAR DE VACA VIEJA
- PATATAS ALIÑÁS CON PULPO Y VINAGRETA DE PIMENTÓN

APERITIVOS CALIENTES

- CROQUETA CREMOSA DE CECINA
- MINI TORTILLA TRUFADA
- CRUJIENTE DE TORO AL VINO TINTO
- TAQUITO DE PESCADO FRITO CON MAYONESA DE GENEROSO

PARA FINALIZAR

- PEPITO DE PICAÑA, PIMIENTO DEL PADRÓN Y PRALINÉ DE AJO
- PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE

POSTRE

- SELECCIÓN DE POSTRES DE CASA DE MARÍA

BEBIDA

- VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRIT, CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE LOS COMENSALES Y FINALIZA CON EL SERVICIO DEL POSTRE





MENÚ CÓCTEL 2

74 €
IVA INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

- GILDA MATROMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN EN VINAGRE
- ENSALADILLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y TOMATE SECO
- TOSTA DE STEAK TARTAR DE VACA VIEJA
- BOMBÓN DE FOIE CON FRUTOS ROJOS
- PATATAS ALIÑÁS CON PULPO Y VINAGRETA DE PIMENTÓN
- TARTAR DE GAMBAS CON ALIOLI SOBRE PAN CRISTAL

APERITIVOS CALIENTES

- CROQUETA CREMOSA DE CECINA
- MINI TORTILLA TRUFADA
- GAMBAS GABARDINA CON SALSA PICANTE
- CRUJIENTE DE TORO AL VINO TINTO
- TAQUITO DE PESCADO FRITO CON MAYONESA DE GENEROSO
- HUEVOS ROTOS CON CHICHARRÓN DE ATÚN

PARA FINALIZAR

- PEPITO DE PICAÑA, PIMIENTO DEL PADRÓN Y PRALINÉ DE AJO
- PLUMA IBÉRICA A LA PIMIENTA VERDE
- CAZUELA DE ARROZ MELOSO

POSTRE

- SELECCIÓN DE POSTRES DE CASA DE MARÍA

BEBIDA

- VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRIT, CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA
DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE
LOS COMENSALES Y FINALIZA
CON EL SERVICIO DEL POSTRE





MENÚ COCTEL VEGETARIANO

55 €
IVA INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

- ENSALADILLA TRADICIONAL CON TARTAR DE TOMATE SECO Y PIPARRA
- TARTAR DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO SOBRE REGAÑA
- AGUACATE SOASADO CON PIPIRRANA DE MANZANA VERDE
- PAPAS ALIÑÁS ESTILO SANLUQUEÑO

APERITIVOS CALIENTES

- ALCACHOFA FRITA CON CREMA DE PATATA Y PIMENTÓN
- CROQUETA DE VERDURAS
- MINI TORTILLA TRUFADA
- VERDURAS EN TEMPURA CON SALSA ROMESCU

PARA FINALIZAR

- SETAS SALTEADAS CON CREMA DE PARMESANO
- CAZUELA DE HABITAS BABY ESTOFADAS

POSTRE

- SELECCIÓN DE POSTRES DE CASA DE MARÍA

BEBIDA

- VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRIT, CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL

LA BEBIDA INCLUIDA COMIENZA
DESDE LA LLEGADA DEL 100% DE
LOS COMENSALES Y FINALIZA
CON EL SERVICIO DEL POSTRE





VINOS

INCLUIDOS EN EL MENÚ:

ESPUMOSO: JUVE & CAMPS

SEMIDULCE: AGUADULCE

BLANCO: PALOMO COJO

TINTO RIBERA: LA DUERA

TINTO RIOJA: SIERRA CANTABRIA

SELECCIÓN DEL SUMILLER:

PRECIO EXTRA: 25€ POR PERSONA

ESPUMOSO: ANDRE DE LORME BLANC DE BLANC

SEMIDULCE: ENTREMARES

BLANCO: COVA BALADAL

TINTO RIBERA: NOBBIS

TINTO RIOJA: FINCA LA ORACIÓN



EXTRAS

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO “LAZO” SELECCIÓN ESPECIAL DE LA CASA

PRECIO POR PERSONA: 7€ IVA INCL.

SURTIDO DE QUESOS. Queso de leche cruda de oveja con trufa negra y Queso viejo manchego D.O.P leche de oveja.

PRECIO POR PERSONA: 6€ IVA INCL.

LOMITO DE PRESA IBÉRICA BELLOTA 100%

PRECIO POR PERSONA: 6€ IVA INCL.

OSTRAS GILLARDEAU Nº2 AL NATURAL

PRECIO: 5,60€/UNIDAD IVA INCL.

GAMBAS O LANGOSTINOS COCIDOS O A LA PLANCHA

PRECIO POR PERSONA: 9€ IVA INCL.

WELCOME DRINK (COPA DE BIENVENIDA)

PRECIO POR PERSONA: 8€ + IVA (DURACIÓN 30 MIN.)

WELCOME DRINK+ SNACKS

Incluye bebidas + 2 snacks (Stick de ibéricos y Panipuri de empanada gallega)

PRECIO POR PERSONA: 10€ + IVA (DURACIÓN 30 MIN.)

MINUTA PERSONALIZADA

Diseño y preparación de minuta personalizada para el evento, adaptada a la imagen y estilo del cliente, incluyendo el menú definitivo.

PRECIO UNIDAD: 1,5€/UDN IVA INCLUIDO

DECORACIÓN FLORAL ESENCIAL

Composición con mini jarrones y flores de temporada (según existencias) distribuidos por las mesas, creando un ambiente cálido, acogedor y elegante.

PRECIO: 80€ IVA INCLUIDO

DECORACIÓN FLORAL PREMIUM

Propuesta floral más protagonista y sofisticada, centros de mayor volumen y altura, Combinaciones de flores de temporada y una puesta en escena más impactante que viste el espacio y eleva la experiencia.

PRECIO: 250€ IVA INCLUIDO

SERVICIOS BAJO PETICIÓN CON MÍNIMO 15 DÍAS DE ANTELACIÓN PREVIO EVENTO

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE DOSSIER NO TIENE CARACTER DE RESERVA

- **RESERVA**

La reserva de los espacios/servicios quedará realizada con la confirmación por escrito por parte del cliente y la notificación de recibo por parte del establecimiento.

LA RESERVA SE HARÁ válida con un **depósito del 20%** del total del servicio, el cual se descontará del pago de la factura final.

El **pago total de los servicios** deberá ser abonado al 100%, 7 días laborables antes de la fecha del evento.

El cliente debe notificar con un máximo de 7 DÍAS PREVIOS al evento el número de ASISTENTES.

En caso de que el número de asistentes fuese superior al facilitado, el día del evento se facturará el número real de comensales.

En caso de que este número disminuya, no se realizará devolución alguna.

- **ELECCIÓN DE MENÚ Y SERVICIO**

El **menú** ha de **confirmarse** en el **momento de la reserva**. En menús con plato principal a elegir, la selección de cada comensal deberá comunicarse con 72 h de antelación. Las adaptaciones por alergias o intolerancias deberán notificarse con 48 h de antelación.

Los menús pueden sufrir modificaciones por cambios de carta o temporada. Tarifas válidas únicamente para las fechas indicadas. Menús conformes al RD 1420/2006 (anisakis).

Las **bebidas** incluidas son **ilimitadas** y se servirán desde la llegada de todos los comensales hasta que se sirva el postre. Las consumiciones previas al comienzo del servicio, no están incluidas. Café no incluido en menú.

La duración del servicio es de 1,5 horas, con 15 minutos de cortesía sobre la hora fijada de comienzo.

El día del evento, no se admitirán cambios en la distribución de mesas.

LA CASA DE MARIA

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

En caso de que, por **climatología adversa**, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.

Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

La **cancelación** por **parte del cliente**, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.

Con respecto a la **reducción de comensales**, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de asistentes).

Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de **modificación de la fecha bloqueada**, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

LACASADEMARIA

CONTACTA CON NOSOTROS

eventos@factoriaserendipia.com



SÍGUENOS EN @LACASADEMARIARESTAURANTE