



2025

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

PRIMERA PLANTA

CAPACIDAD DE MONTAJE EN MESA 18 COMENSALES

LA CASADEMARIA

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**



MENÚ EN MESA

MENÚS PARA EVENTOS

LA CASA DE MARIA



MENÚ 01

ENTRANTES (a compartir entre 4 personas)

- Tomate de verdad con cebolleta, ventresca de atún y AOVE
- Ensaladilla con taquitos de jamón de bellota y tomate seco
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Tortilla de patatas pochadas “poco hecha” con velo de panceta ibérica y trufa
- Merluza frita y mayonesa con toque de vino generoso

PLATO PRINCIPAL

- Pluma ibérica a la pimienta verde

POSTRE

- Tarta de queso payoyo horneada

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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 02

ENTRANTES (a compartir entre 4 personas)

- Jamón 100% bellota D.O. jabugo “Lazo”, pan de mollete caliente, AOVE y orégano
- Milhojas de foie micuit, dulce de membrillo y nieve de queso de cabra con pan cristal
- Tartar de gamba blanca con tocino de jamón de bellota y alioli suave
- Cogollos soasado con salsa tartara ahumada y cecina de picaña

PRIMER PLATO

- Ventresca de atún rojo glaseado y su encebollado

SEGUNDO PLATO

- Entraña de añejo 150gr

POSTRE

- Brownie de chocolate sobre salsa de chocolate blanco, pistacho y helado de vainilla

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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 03

ENTRANTES (a compartir entre 4 personas)

- Ensaladilla de jamón de bellota y tomate seco
- Matrimonio de anchoa y boqueron
- Huevo roto con chicharron de ventresca de atún rojo
- Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota
- Steak tartar de vaca con huevo frito

PRIMER PLATO

- Arroz seco en paella de pluma ibérica, jamón y pimientos del padrón

SEGUNDO PLATO

- Albóndiga de vaca madurada 30 días con salsa de jugo de carne

POSTRE

- Tarta de queso payoyo horneada

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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 04

ENTRANTES (a compartir entre 4 personas)

- Jamón 100% bellota D.O. jabugo “Lazo”, pan de mollete caliente, AOVE y orégano
- Surtido de queso viejo manchego D.O.P de leche
- Tomate de verdad con burrata y AOVE
- Picaña madurada con foie rayado y AOVE

ENTRANTES (individual)

- Tartar de gamba blanca con tocino de jamón de bellota y alioli suave
- Alcachofa frita sobre crema de patata ahumada y pimentón de la vera

PRIMER PLATO

- Setas de temporada salteadas con salsa de parmesano y huevo a baja temperatura

SEGUNDO PLATO

A elegir una opción por comensal previos 5 días al evento

- Lomo de vaca de raza ABERDEN Angus 150gr
- Corvina a la Bilbaína

POSTRE

- Tarta de queso payoyo horneada

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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 VEGETARIANO

ENTRANTES

- Tomate de verdad con burrata y AOVE
- Cogollos de tudela braseados, salsa tartara ahumada y tomate seco
- Alcachofas fritas sobre crema de patata al queso ahumado y pimentón dulce

PLATO PRINCIPAL

- Setas de temporada salteadas, crema de parmesano y huevo a baja temperatura

POSTRE

- Tarta de queso payoyo horneada

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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

APERITIVOS FRÍOS

- Lomito de presa ibérica de bellota 100%
- Ensaladilla de jamón de bellota con tomate seco
- Tosta de steak tartar de vaca vieja

APERITIVOS CALIENTES

- Croquetas de cecina
- Brocheta crujiente de langostinos rebozados en panko y salsa chili dulce
- Taquitos de pescado frito
- Tortilla poco hecha con trufa y velo de panceta ibérica

PARA FINALIZAR

- Gyozas de rabo de toro y salsa teriyaki
- Pepito de picaña, pimientos del padrón frito y praliné de ajo
- Cazuela a elegir entre:
Pluma a la pimienta verde
Arroz meloso
Guiso de pochas con rabo de toro y setas

POSTRE

- Selección de postres de Casa de María

BODEGA

- Vino blanco, vino tinto, Juve&Camps reserva de la familia DO cava, 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



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE DOSSIER NO TIENE CARÁCTER DE RESERVA

Una vez consultada y bloqueada la posible fecha de celebración del evento, el cliente contará con un periodo de 15 días para hacer efectiva la reserva.

Esta confirmación será válida con un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios será abonado al 100%, 7 días laborables antes de la fecha del evento, siendo esta fecha la indicada para confirmar el número de invitados a facturar.

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

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados. Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

El servicio de bebidas finalizará durante el postre.

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 30% 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.

LA CASA DE MARIA

LACASADEMARIA

CONTACTA CON NOSOTROS

eventos@factoriaserendipia.com



SÍGUENOS EN @LACASADEMARIARESTAURANTE