



Chapoo

Dossier de Grupos 2023 y 2024

Chapoo

Menú de Grupos

Opción 1



Entrantes (Individual)

Asadillo de la abuela

Duo de Croquetas de chipirón
y bacalao portugués

Principales (1 a elegir)

Secreto ibérico a la brasa con patatas baby y pimientos de padrón.

Lomo alto a la brasa con patatas baby y pimientos de padrón.

Lomo de Merluza al horno a la Bilbaína

Postres

Variado de tartas

Dulces caseros.



Chapoo

Menú de Grupos

Opción 2



Entrantes (Individual)

Ensalada de burrata de búfala con tomatito Cherry confitado y pesto al estilo Chapoo.

Dúo de patatas revolconas con virutas de panceta, pimiento de padrón, huevo con cremoso de bilbaína y delicias de ibéricos.

Principal

1/2 Lomo de merluza al horno a la bilbaína.

Sorbete de limón.

1/2 Solomillo de vaca a la brasa con patatas baby y pimientos de padrón.

Postres

Variado de tartas

Dulces caseros.



Chapoo

Menú de Grupos

Menú Infantil



Entremeses

Jamón ibérico y queso.

Croquetas caseras.

Calamares rebozados o fingers de pollo

Principal (1 a elegir)

Solomillo ibérico con patatas fritas.

Hamburguesa de ternera con patatas fritas.

Chuletillas Lechal con patatas fritas

Postres

Helado con barquillo y nata



Chapoo

Menú de Grupos

Cocktail de Bienvenida

Cucharita de crema de aguacate y vinagreta de pistacho.

Pisto manchego con queso feta.

Salmorejo cordobés con daditos de jamón ibérico y aceite de oliva.

Bacalao a la portuguesa.

Sticks de morcilla y queso brie con mermelada de tomate.

Duración aproximada 20 minutos



El cocktail de bienvenida es opcional y no es obligatoria su contratación.

Chapoo

Menú de Grupos

Refuerzo con nuestros Corner



Córner de Quesos

Surtido de Quesos Nacionales

Surtido de Quesos Internacionales

Córner Mexicano

Burritos

Fajitas

Totopos

Córner de Arroces (a elegir 3)

Arroz del Señoret

Paella Valenciana

Arroz Rissotto

Arroz Negro



Chapoo

Condiciones

Los menús expuestos se pueden modificar según las necesidades de los clientes dentro del rango de precios expuestos. Una de nuestras máximas es el poder adaptarnos a otros presupuestos y calidades. Por lo que si el cliente quiere aumentar el número de platos siempre podremos configurar menús superiores. Para realizar la conformidad de la reserva del espacio y menú será necesario dejar una **señal de un 30% aproximado** del total del presupuesto. No se devolverá el importe una vez hecha la reserva.

El número total de comensales tendrá que comunicarse al menos **72 horas antes del evento**. Se cobrará el total de los comensales comunicados la noche anterior al evento.

Los precios de los menús que aparecen en este documento, han sido estudiados para ofrecer la máxima calidad en los productos sin tocar nuestros dos pilares: Un servicio de camareros profesionales para ofrecerle la mejor atención.

Platos con las mejores calidades listos en el momento controlando los tiempos de salida.

Trabajamos con una empresa de animación infantil con todos los seguros y experiencia de años en el sector del entretenimiento. Nos adaptamos a todo tipo de alergias alimenticias o estilos de alimentación: celíacos, alergias a la lactosa, al huevo, marisco, veganos etc.



Chapoo

Menú de Grupos

Tarifas

Precio del Menú 1 **62€** Iva Incluido

Precio del Menú 2 **67€** Iva Incluido

Precio del Menú Infantil **44€** Iva Incluido

Cocktail de Bienvenida **11€** Iva Incluido



** Todos los menús incluyen Bebidas, Bodega, y pan*

Chapoo

Precios opcionales

Córner Quesos 4,50 € IVA INCLUIDO

Córner de Mexicano 4€ IVA INCLUIDO

Córner de Arroces 3,50 € IVA INCLUIDO

Barra Libre 2 Horas 25€ IVA INCLUIDO/ persona

Servicio de Copa 8€ IVA INCLUIDO/ Mínimo 50% de los
asistentes

No olvides pedir cita previa, para
atenderte como mereces.
Nos puedes encontrar en:
eventos@restaurantechapoo.com
645778758 | 665515660

