



Chapoo

Menús para comuniones 2021

A su medida



¿Qué somos? Un sueño hecho realidad

La idea de Chapoo surge en las andanzas de un joven, ya no tan joven Maitre, Eddie, de sitios tan emblemáticos como *El Jardín de Albatros* o *Fuentepizarro* grupo de hostelería, hará ya unos 25 años. Esta ilusión que comenzó como un sueño, se ha hecho realidad con el acontecer del tiempo y ha dado como fruto a un grupo empresarial cuyos cimientos están basados en la humildad, la alegría del trabajo bien hecho, el reconocimiento del mismo y el regocijo de los que amamos un oficio tan antiguo como modesto.

¿Quiénes somos? Un equipo de vencedores

En nuestra labor entendemos que no hay miembro pequeño dentro de un equipo. Todos y cada uno de nosotros somos parte de un engranaje perfecto, profesionales formados y altamente cualificados, que intentarán hacer las delicias de mayores y pequeños, “*coditio sin equa non*”.

Años de experiencia y clientes como *Bricomart*, *Talgo*, *Hospital Laguna*, *Círculo de Bellas Artes*, *Mercedes* y un largo y prolífero etcétera avalan nuestro trabajo, compromiso, dedicación y esfuerzo por y para quienes son lo más importante para nosotros, Ustedes.

¿Qué ofrecemos? Un viaje

En cada rincón, en cada detalle se encuentra lo que hoy imaginamos como felicidad y es precisamente eso lo que ofrecemos, sonrisas. Sonrisas en sus cumpleaños, bodas, catering, eventos corporativos, públicos o privados, en su casa, en nuestro jardín o en el restaurante, pero como único y principal objetivo, su sonrisa.

Incluido en el precio



- ✿ Prueba de menú incluida para 2 personas en grupos de mínimo 25 adultos.
- ✿ Figuras de comunión para la tarta del niño o niña.
- ✿ Minuta personalizada.
- ✿ Decoración floral para las mesas.
- ✿ Toda la bebida incluida hasta el momento de los cafés.
- ✿ Servicio de aparcacoches.
- ✿ Servicio de guardarropa.



Personalice su menú



Menú para Comuniones

Aperitivos y entrantes

2 platos

70€

Opción Oro

+2,5€

Cambio de plato

Pescados

1 plato

Opción Oro

+2,5€

Cambio de plato

Carnes

1 plato

Opción Oro

+2,5€

Cambio de plato

Postres

Opción Oro

+2,5€

Cambio de plato



El menú de comuniones estándar es de 70€, usted podrá cambiar cualquiera de los platos por la opción Oro pagando el suplemento indicado que tiene cada uno, creando un menú único para su celebración. Las bebidas consumidas después del postre se facturarán aparte.

Aperitivos Dúo

1

A elegir



- * Croquetas de jamón y bacalao portugués.
- * Croqueta de chipirón en su tinta y huevo roto con alcachofas y jamón de pato.

Platos Oro

+2,5€

Cambio de plato

- * Queso manchego y jamón ibérico.
- * Gamba blanca a la plancha y pulpo a la brasa.



1

A elegir



- * Ensalada de queso de cabra y frutos secos.
- * Cesta caprese con pesto cremoso.
- * Tarrina de foie y trufa.

Platos Oro

+2,5€

Cambio de plato

- * Ensalada crujiente de gulas y gambas con vinagreta de miel y mostaza.
- * Salmorejo de fresa con albahaca.
- * Terrina de pichón con crema de orejones y pistacho.



Principales: Pescados

1

A elegir



- * Salmón ahumado relleno y brandada de bacalao sobre salsa de piquillo y azafrán.
- * Lomos de lubina al cava con verduras crujientes.
- * Bacalao islandés con salsa Valenciana.

Opciones Oro

+2,5€

Cambio de plato

- * Rape a la brasa con salsa de mostaza al vino tinto.
- * Merluza en salsa verde y almejas.



Principales: Carnes

1

A elegir



- * Lomo alto a la brasa con patatas baby.
- * Entraña con salsa Chimichurri.
- * Secreto ibérico a la brasa con patatas baby.

Opciones Oro

+2,5€

Cambio de plato

- * Solomillo de ternera con parmentier de patata baby y reducción de Pedro Ximénez.
- * Parrillada Chapoo nuestros mejores cortes de carne: lomo, secreto, entraña o lomo ibérico.



Postres

1

A elegir



- * Tarta de queso con mermelada casera.
- * Tarta de zanahoria y tierra de frambuesa.

Opciones Oro

+2,5€

Cambio de plato

- * Coulant de chocolate y frutos rojos.
- * Carré de vainilla.



Menú para niños

30€



Entremeses:

- * Jamón ibérico y queso.
- * Croquetas caseras.
- * Calamares rebozados o fingers de pollo.

Segundo plato:

- * Solomillo ibérico con patatas fritas.
- * Hamburguesa de ternera con patatas fritas.

Postre:

- * Helado.

Incluye bebida. Refrescos y agua.

Incluye pan.

Opción:

- * Chuletillas de lechal.

+2€ Cambio de plato

Las bebidas consumidas después del postre se facturarán aparte.





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.



calidad



profesionalidad



flexibilidad



Chapoo

Gema Bernardo

Responsable de eventos

Móvil: +34 665 515 660

eventos@restaurantechapoo.com

www.restaurantechapoo.com