



# 2019 DOSSIER MENÚS - GRUPOS



**Chapoo**  
Restaurante

## BIENVENIDOS A CHAPOO

*¿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.*



**Chapoo**  
Restaurante

## MENÚ N° 0 y noche (mín. 15 personas)

### APERITIVO DE LA CASA

#### ◦ Primer plato individual a elegir

- Crema de setas de temporada
- Ensalada templada de canónigos y gulas
- Huevos rotos con jamón

#### Principal individual a elegir

- Lomos de Lubina a la plancha sobre wok de verduritas
- Entraña de ternera a la parrilla con patatas fritas y pimientos de padrón
- Solomillo ibérico a la pimienta verde con patatas fritas y pimientos de padrón
- Arroz campero o negro (mínimo 2 personas)

#### Postre o café

Tarta de zanahoria con helado ó tarta de tiramisú

#### Incluye:

Bebida - 1 Consumición por comensal (Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y agua) y pan

Consultar por posibles modificaciones

Precio 25 Euros - Comensal IVA Incluido

\*En el servicio de cenas este menú podrá ser individual y no necesitará mínimo de personas para reservar



**Chapoo**  
Restaurante

## MENÚ N° 1 (mín. 10 pax)

### APERITIVO DE LA CASA

#### • Entrantes a compartir

- Ensalada de Canónigos, Gulas y Gambas
- Huevos Rotos con Jamón
- Croquetas de Jamon o Boletus

#### Principál individual a elegir

- Lomos de Lubina al horno sobre cama de verduras a la Bilbaina
- Lomo Alto a la Brasa con Patata Panadera y Pimientos de Padrón

#### Postre

- Surtido variado de postre casero al centro para compartir
- Café

#### Incluye:

Bebida - 2 Consumiciones por comensal (Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y agua)

Consultar por posibles modificaciones

Precio 30 Euros - Comensal IVA Incluido



**Chapoo**  
Restaurante

## MENÚ N° 2 (mín. 10 pax)

**CÓCTEL DE BIENVENIDA** (Cucharita de salteado de habitas, sticks de morcilla y queso bríe, salmorejo cordobés, bacalao a la portuguesa y cucharita de pisto manchego con huevo de codorniz)

### Entrantes a compartir

- Ensalada de Tomate Gourmet y Ventresca
- Patatas Revolconas con Huevo y Crujiente Ibérico
- Croquetas Mixtas

### Principal individual a elegir

- Lomos de Merluza al Horno a la Provenzal
- Secreto Ibérico al Carbón acompañado de Patatas

### Postre

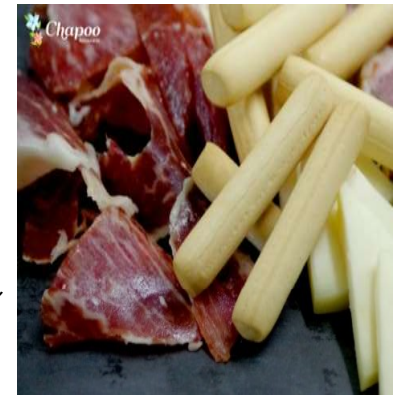
- Surtido variado de postre casero al centro para compartir
- Café

### Incluye:

Bebida - 2 Consumiciones por comensal (Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y agua)

Consultar por posibles modificaciones

Precio 35 Euros - Comensal IVA Incluido



**Chapoo**  
Restaurante

## *MENÚ N° 3 (mín. 10 pax)*

*Coctel de Bienvenida (Cucharita de habitas salteadas, sticks de morcilla y queso bríe, salmorejo cordobés, bacalao a la portuguesa y pisto manchego con huevo de codorniz)*

### *Entrantes a compartir*

- Ensalada Chapoo Gran Gourmet*
- Huevos rotos con Gulas*
- Chipirones a la plancha acompañados de Cebolla Caramelizada*

### *Principal individual a elegir*

- Lomos de Lubina al horno sobre cama de verduras a la Bilbaína*
- Lomo Alto a la Brasa con Patata Panadera y Pimientos de Padrón*
- Pluma Ibérica al Carbón acompañada de Patatas y Chimichurri*

### *Postre*

- Surtido variado al centro para compartir*
- Café*

### *Incluye:*

*Bebida - 3 Consumiciones por comensal (Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos)*

*Consultar por posibles modificaciones*

*Precio 40 Euros - Comensal IVA Incluido*



**Chapoo**  
Restaurante

**MENÚ N° 4 (mín. 10 pax)**

**CÓCTEL DE BIENVENIDA** (Cucharita de habitas salteadas, sticks de morcilla y queso bríe, salmorejo cordobés, bacalao a la portuguesa y pisto manchego con huevo de codorniz)

**Entrantes a compartir**

Ensalada de Brotes de Espinacas con Crujiente de Bacon y Pollo, rociada con Salsa de Mostaza-Miel

- Provoletta rellena de Setas, Pimientos y Jamón
- Bacalao Dorado Portuguesa

**Principal individual a elegir**

Delicias de Merluza a la Bilbaína y Gulas

- Lomo Alto de Vaca Gallega a la Brasa con Patatas Panadera y Pimientos de Padrón
- Solomillo de Ternera acompañado de Salsa de Pimienta, Patatas Panadera y Pimientos de Padrón

**Postre**

- Surtido variado al centro para compartir
- Café

**Incluye:**

Bebida - 3 Consumiciones por comensal (Vino Tinto, Vino Blanco, Cerveza, Refrescos y agua)

**Precio 50 Euros - Comensal IVA Incluido**



**Chapoo**  
Restaurante

-Todos los menús incluyen un cóctel de bienvenida de aproximadamente 20 minutos.

-La bebida que se consuma antes o después de comenzar el evento se cobrará a parte.

-Dependiendo del menú se incluirán 2 o 3 bebidas por persona, el resto se cobrarán a parte. (cada botella de vino se contabilizarán como 4 consumiciones y las botellas de agua al ser de litro como 2) el resto podrán ser cervezas, zumos, refrescos, etc

-Habrá que dejar una señal de un 30% para la reserva de la zona del restaurante elegida y número de comensales totales mínimo 72 horas antes del evento. El mismo día del evento no se podrán cancelar comensales, cobrándose el total de personas dicho como mínimo 24 horas antes de la celebración. En caso de ocurrir esto el restaurante facilitará los medios para que se puedan llevar la comida a casa, pero se cobrará la totalidad dicha.

-Para cualquier consulta, no dude en llamarnos y les responderemos encantados a la mayor brevedad posible.

-Recuerden que tenemos servicio de animación infantil y cuidadoras tanto Viernes noche como sábado mediodía y noche como Domingos al mediodía, servicio gratuito. Con el objetivo de hacer disfrutar a los más pequeños mientras los padres se relajan degustando nuestros productos

-Al igual que tanto Viernes como Sábados en el servicio de noche tenemos actuación de artistas del programa de La Voz.



**Chapoo**  
Restaurante



## MENÚ INFANTIL Nº1

### Plato principal

A elegir un plato individual de:

- Fingers de pollo caseros con patatas fritas y tomate
- Filete milanesa con patatas fritas y tomate
- Hamburguesa infantil con patatas fritas y tomate
- Calamares a la romana con patatas fritas
- Macarrones a la boloñesa

### Postre

Helado de 2 bolas, Vainilla y chocolate

Incluye una bebida por niño, agua, refrescos o zumos

Incluye 2 horas de animación infantil

**Precio 15 Euros por persona IVA INCLUIDO**

## MENU INFANTIL Nº2

### Primer individual

-Entremeses variados, croquetas de jamón, lomo ibérico, queso y jamón, calamares y patatas fritas

### Segundo individual

-Solomillo ibérico con patatas fritas

### Postre

Helado de 2 bolas de vainilla y chocolate

Incluye una bebida por niño, agua, refrescos o zumos

Incluye 2 horas de animación infantil

**Precio 24,90 Euros por persona IVA INCLUIDO**



**Chapoo**  
Restaurante

## OPCIONES EXTRA

- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON CORTADOR 500 EUROS
- BARRA LIBRE DE COCKTELERÍA 7 EUROS POR PAX Y HORA
- CONSULTAR OPCIONES PARA BARRA LIBRE, DJ, ESPECTÁCULOS Y SHOWS
- BARRA BEBIDA PREMIUM 15 EUROS POR PAX Y HORA (Consultar opciones)
- PIANISTA O MÚSICOS
- FOTOMATÓN 200 EUROS
- GRUPOS MUSICALES Y ARTISTAS DE LA VOZ (A CONSULTAR)
- FOTÓGRAFOS, MAQUILLAJES Y PELUQUERÍA, TRANSPORTE Y AUTOBUSES, ESPECTÁCULOS Y SHOWS



**Chapoo**  
Restaurante



*Cualquier consulta no dude en contactar con nosotros  
Nos adaptamos a su presupuesto, gusto e ideas*

**Fernando Diéguez Casado**

Responsable de eventos

Teléf: +34. 626 177 165

[eventos@restaurantechapoo.com](mailto:eventos@restaurantechapoo.com)



**Chapoo**  
Restaurante