



*Chapoo*

# Menús para grupos

## 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.

## Todos los menús incluyen



### Bebidas

- ✿ El menú opción 1 tiene un total de dos consumiciones por persona, el resto de menús tienen incluida toda la bebida durante el servicio. Una vez servido el café, la bebida se cobrará a parte. La bebida incluida en los menús constará de cerveza, refrescos, vino blanco y tinto de la casa, zumos, agua, café e infusiones.



### Animación infantil

- ✿ Equipo de animadores profesionales en horario de 14:30h a 17:30h sábados, domingos y festivos. En caso de querer contratarlos fuera de ese horario, tendrán un coste extra.
- ✿ Juegos y actividades diseñadas para los pequeños.
- ✿ Pinta Caras con materiales hipoalergénicos lavables con agua.
- ✿ Supervisión en todo momento tanto dentro como fuera del castillo hinchable.



### Castillos hinchables

- ✿ Castillos hinchables propios con certificado de seguridad.
- ✿ Varias zonas preparadas para cada modelo de castillo hinchable.
- ✿ Dependiendo del número de niños disponemos de hasta tres castillos.





## Opción 1



Para un mínimo de **15 personas**

**28€**

**Coctel de bienvenida** . Opcional. Extra de 7 Euros por persona.

### Entrantes:

- ✧ Tomate pelado en gajos con cebolla roja y suave ajada.
- ✧ Croquetas de jamón ibérico.
- ✧ Huevos rotos con gulas.

### Segundo individual a elegir:

- ✧ Lomos de lubina sobre cama de verduritas y suave alioli.
- ✧ Entraña de ternera a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.

### Postre:

- ✧ Variado de tartas y dulces caseros.

**Incluye:** Refrescos, cerveza, vinos, agua, zumos, café y pan.

*No incluye 10% de IVA.*

Se entregaran 2 tikets por persona para canjear por la bebida, todas las demás consumiciones se cobraran a parte.



## Opción 2



Para un mínimo de **15 personas**

**35€**

**Coctel de bienvenida . Opcional. Extra de 7 Euros por persona.**

### **Entrantes:**

- ✧ Tomate pelado en gajos con ventresca de bonito y suave ajada.
- ✧ Sticks de morcilla y queso brie crujientes.
- ✧ Revuelto de gambas y ajete.
- ✧ Risotto de setas.

### **Segundo individual a elegir:**

- ✧ Lomos de lubina sobre cama de verduritas y suave alioli.
- ✧ Solomillo ibérico con salsa de pimienta blanca y patatas fritas.

### **Postre:**

- ✧ Variado de tartas y dulces caseros.

**Incluye:** Refrescos, cerveza, vinos, agua, zumos, café y pan.

*No incluye 10% de IVA.*

Las bebidas consumidas después del café se facturarán aparte.





## Opción 3



Para un mínimo de **15 personas**

**40€**

**Coctel de bienvenida** . Opcional. Extra de 7 Euros por persona.

### Entrantes:

- ✧ Asadillo de la abuela.
- ✧ Patatas revolconas con virutas de panceta, pimiento de padrón, huevo y cremosa bilbaina.
- ✧ Croquetas variadas.

### Segundo individual a elegir:

- ✧ Lomo de Merluza al horno a la Bilbaína.
- ✧ Lomo alto a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.
- ✧ Secreto ibérico a la brasa con patatas fritas y pimientos de padrón.

### Postre:

- ✧ Variado de tartas y dulces caseros.

**Incluye:** Refrescos, cerveza, vinos, agua, zumos, café y pan.

*No incluye 10% de IVA.*

Las bebidas consumidas después del café se facturarán aparte.



## Opción 4



Para un mínimo de **15 personas**

**50€**

**Coctel de bienvenida** . Opcional. Extra de 7 Euros por persona.

### Entrantes:

- ✧ Ensalada de burrata de búfala con tomatito Cherry confitado y pesto al estilo Chapoo.
- ✧ Huevos negros con chopitos.
- ✧ Migas manchegas.
- ✧ Chipirones a la plancha con arroz verde y cebolla caramelizada.

### Segundos:

- ✧ 1/2 lomo de merluza al horno a la bilbaína.
- ✧ Chupito de sorbete de limón.
- ✧ 1/2 tronco de solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas y pimiento de padrón.

### Postre:

- ✧ Variado de tartas y dulces caseros.

**Incluye:** Refrescos, cerveza, vinos, agua, zumos, café y pan.

*No incluye 10% de IVA.*

Las bebidas consumidas después del café se facturarán aparte.

15€



## Plato único a elegir entre:

- ✿ Fingers de pollo caseros con patatas fritas y tomate.
- ✿ Filete milanesa con patatas fritas y tomate.
- ✿ Arroz blanco con huevo frito, salchicha y tomate.
- ✿ Macarrones boloñesa.
- ✿ Calamares a la romana con patatas fritas.

## Postre:

- ✿ Helado.

Incluye bebida. Refrescos y agua.

Incluye pan.

24,90€



## Entremeses:

- ✿ Combinado de lomo ibérico y queso.
- ✿ Croquetas caseras.
- ✿ Calamares rebozados.

## Segundo plato:

- ✿ Solomillo ibérico con patatas fritas.

## Postre:

- ✿ Helado.

Incluye bebida. Refrescos y agua.

Incluye pan.

Las bebidas consumidas después del postre se facturarán aparte.



## Cóctel opcional

7€



- \* 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.

Tendrá una **duración de 25 minutos** aproximados con toda la bebida incluida.  
El cóctel, si lo permite el tiempo, se realizará en las terrazas del restaurante.





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*

**Fernando Diéguez**  
Responsable de eventos  
Teléf.: +34 626 177 165  
[eventos@restaurantechapoo.com](mailto:eventos@restaurantechapoo.com)  
[www.restaurantechapoo.com](http://www.restaurantechapoo.com)