



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.



Distintos ambientes



Jardines

- * Contamos con más de 1000² de zona verde para disfrutar dentro del recinto de paseos al aire libre. Dos fuentes y zonas de rosales que dan color durante los años de floración.



La Playa de Chapoo

- * Un espacio donde disfrutar de desayunos, nuestro momento vermut, tapeo a media mañana y copas por la noche. Abrimos de 8:00 a 0:00 todos los días.



Opción 1



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 baby y pimientos de padrón.
- ✧ Secreto ibérico a la brasa con patatas baby 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 2



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.
- ✧ Falsos raviolis de calabacín de ricotta, espinacas y piñones tostados.
- ✧ Chipirones a la plancha con pisto casero.

Segundos:

- ✧ 1/2 lomo de merluza al horno a la bilbaína.
- ✧ Chupito de sorbete de limón.
- ✧ 1/2 solomillo de vaca a la brasa con patatas baby 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.

24,90€



Plato único a elegir entre:

- * Fingers de pollo caseros con patatas fritas y tomate.
- * Macarrones boloñesa.
- * Calamares a la romana con patatas fritas.

Postre:

- * Helado.

Incluye bebida. Refrescos y agua.

Incluye pan.

Las bebidas consumidas después del postre se facturarán aparte.

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

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: celiacos, 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