



# TÁPARA EVENTOS

Cortijo de TÁPARA:

681 27 24 28

TÁPARA Restaurante:

722 60 62 43

[WWW.TAPARA-COMPANY.COM](http://WWW.TAPARA-COMPANY.COM)



## MENÚ 1

### ENTRANTES

Cremita de temporada/Cuchara de temporada  
Croquetas de jamón ibérico

### PRIMERO

Lomitos de caballa en escabeche  
sobre wok de verduritas

### SEGUNDO

Carrilleras ibéricas estofadas, cremita de coliflor  
ahumada y tierra de maiz

### POSTRE

Tarta de queso con Toffe

**Incluye:** pan, bebida y café



## MENÚ 2

### ENTRANTES

Carpaccio de presa ibérica con guacamole, parmesano y almendra crocanti con vinagreta de frutos rojos  
Croquetas líquidas de patatera con crema de foie

### PRIMERO

Merluza a la plancha con salteado de gulas al ajillo, patatas baby y salsa de jengibre y mostaza

### SEGUNDO

Presa ibérica macerada en soja con parmentier trufada y espárragos en tempura

### POSTRE

Mousse de limón con bizcochito de almendras

**Incluye:** pan, bebida y café



## MENÚ 3

### ENTRANTES

(Individual)

Ensalada templada de calabacín y langostinos sobre carpaccio de tomate con queso curado y vinagreta de frutos secos

### PRIMERO

Taco de bacalao con alioli de miel gratinado sobre parmentier de boniato y brotes tiernos

### SEGUNDO

Solomillo de ternera con salsa española sobre verdurita de temporada salteada y chips vegetales

### POSTRE

Muerte por chocolate  
(Chocolate en diferentes texturas y temperaturas)

**Incluye:** pan, bebida y café



## MENÚ CÓCTEL 1

**Surtido** de ibéricos y quesos  
**Profiteroles rellenos de ensaladilla** con  
mayonesa de aguacate

**Cremita de calabaza** asada con romero  
y mejillones

**Brioche de mousse de foie**, frutos rojos y  
tierra de pistacho.

**Croquetas** de jamón ibérico

**Crujientes de rabo de toro** con salsa ibérica

**Taquitos de bacalao** en tempura con ali-oli de miel

**Mini hamburguesa** de ternera, queso curado  
y salsa mamba

**Arroz a elegir** (negro, meloso ibérico, presa y langostinos  
y carrillera)

**Vasito de serradura** con toffe.



## MENÚ CÓCTEL 2

- Surtido** de quesos e ibéricos de la tierra  
**Tartar** de salchichón y encurtidos  
**Brioche de Mousse de foie**, coulis de frutos rojos  
y pistachos  
**Piruleta de queso** crujiente y pipas  
**Blinis de guacamole**, tomatito y caballa.  
**Cremita de calabaza** asada con romero y mejillones  
**Croqueta de jamón** ibérico  
**Croqueta de patatera** con crema de foie  
**Brocheta de langostinos y pollo** macerado en soja  
**Daditos de atún** frito con salsa miel y mostaza  
**Taquito mexicano** de carrillera ibérica con pico  
de gallo y ali-oli pimentón  
**Arroz a elegir** (presa y langostinos o meloso  
de carrillera ibérica)  
**Craquelin** relleno de crema de dulce de leche  
**Vasito de mousse de limón**  
con galleta y frambuesas



## **MENÚ VEGETARIANO**

**Ensalada de calabacín y queso curado con nueces y pipas, vinagreta de miel y mostaza**

**Milhoja de verdura con huevo frito de corral y cebolla crujiente**

**Risotto de setas con parmesano crujiente**

**Tarta de queso con helado de vainilla y toffee**

**Mousse de limón con chocolate blanco**

**BEBIDAS INCLUIDAS**



**MENÚ INFANTIL**

**Bastoncitos de pollo**

**Croquetas de jamón**

**Mini burger**

**Patatas fritas**

**Brownie de chocolate con helado**

**PAN Y BEBIDA INCLUIDA**

**(Menú para niños hasta 12 años)**





**BODEGA INCLUIDA EN TODOS LOS MENÚS**

Blanco verdejo Mejor de Matarromera

Tinto Rioja Crianza López de Haro

Blanco semidulce Tiara Tierra de Extremadura

Cerveza de barril

Refrescos

Café incluido



## **MENÚS EVENTOS**

Menús para grupos a partir de 10 personas (R66) y  
a partir de 20 personas (Cortijo)

Los menús se elaborarán para mesas completas

Bebidas incluídas durante la comida, las consumiciones  
previas y posteriores se abonarán a parte

Menús a medida para alergias e intolerancias

## **SERVICIOS ADICIONALES**

Salones y terrazas privadas (consultar)

Mesa imperial de quesos

Cortador de jamón + jamón extreibéricos (selección) -

Carrito de chuches -

Merienda dulce/salada: (bebida no incluida)

Opción de recena por

DJ durante la celebración -



## **CONTRATACIÓN** **RESERVA**

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 10% de la factura total.

Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarle la disponibilidad hasta ese momento.

## **CONFIRMACIONES Y PAGO**

El pago de la factura debe ser realizado el mismo día de la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 3 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales no se descontará la diferencia (siendo posible la opción de empaquetar para poder llevárselo, take away). En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad y, en el caso que hubiera capacidad, no se garantiza que se pueda ofrecer el mismo menú.