

**Copa de bienvenida**

**DEGUSTACIÓN**

Chupito de gazpacho

Pan de coca de aceite con tomate y aceite de oliva virgen extra

Ensaladilla rusa

Langostino rebozado con salsa agridulce

Croquetas de cocido

Mejillones a la marinera



Lubina a la donostiarra con patata panadera



Secreto de cerdo ibérico con piña a la brasa

**POSTRES**

Brownie de chocolate con nata

**BODEGA**

Vino tinto crianza, Rioja D.O.P (1 botella para 2 personas)

**O**

Vino blanco, Rueda D.O. (1 botella para 2 personas)

Agua mineral (1 botella cada 2 personas)

- Bebidas no incluidas en el menú, así como cervezas, refrescos, combinados y botellas de vino o agua que excedan la cantidad establecida por menú deberán ser pedidas, servidas y pagadas en barra.
- La distribución y montaje de las mesas y sillas necesarias para la cena irá a organización del club, entregando al Salero como máximo el 28 de agosto un croquis de la distribución de las mesas, indicando en este número de mesa y numero de comensales.
- El montaje de mantelería y vajilla, y el servicio de mesa durante la cena irá a cargo del Salero.
- El salero finalizará su servicio de camareros a las 2:00am, dejando a esta hora mantelería y vajilla retirada.
- El salero ofrece la posibilidad de dejar disponible servicio de barra de un mínimo de 2 camareros a el precio de 25 euros la hora extra de cada camarero, con un máximo de extensión de 1 hora, finalizando por completo el servicio extra a las 3:00am.
- Será necesario que el club comunique los asistentes finales que se presentaran a la cena el 24 de agosto, una semana antes del evento. En el caso que finalmente el día del evento se presenten menos comensales, el Salero cobrará el importe de los menús confirmados el mismo 24 de agosto, y en el caso de que se presenten más comensales de los afirmados el Salero valorará si tiene producto para servirlos.