Menú de grupo

33,95€/persona

Mínimo 8 personas
Solo con reserva previa

1

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

- Quiche Campesina
- Tomates del Chef
- Ensalada César de Pollo

Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Lasaña Supreme
- Crêpe Paisana
- Crêpe Alpina
- Pollo Tikka Masala
- Crêpe Italiana
- Pasta Bolognesa

Postres

1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Tarta de queso con coulis de frambuesa
- Sorbete de mandarina
- Bola de helado
- Tarta de manzana

Adaptación de platos

Dieta sin gluten

Dieta sin lactosa

Bebida incluida

Incluye vino tinto, rosado D.O. Cigales, blanco D.O. Rueda. Agua mineral o caña de cerveza.
* Una consumición por persona o botella de vino por cada cuatro comensales.

Las consumiciones adicionales se cobrarán aparte.

Visita www.chvoila.es/nuestra-carta para más información de los platos

PAN

Pan incluido (máximo 1 panecillo por persona).

Pan sin gluten +1€/ud.

CAFÉ O INFUSIÓN

No incluido en el precio, salvo que se haya contratado expresamente al realizar la reserva con el suplemento correspondiente.

Café +2€ por persona
Chupito +2€ por persona.

Los suplementos se aplicarán a todos los comensales del grupo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Es necesario reservar previamente.

Mínimo 8 comensales.

Se comunicará con un mínimo de 24 de antelación los platos elegidos y cualquier intolerancia o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Se depositará una fianza mínima de 10€ / persona.

Cancelación sin coste hasta 24 horas antes.

Pasado ese plazo se perderá la fianza.

Los cambios en número de comesales se pueden hacer hasta 24 horas antes.

Menú de grupo

36,95€/persona

Mínimo 8 personas
Solo con reserva previa

2

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

- Burrata con tres texturas de tomate
- Ensalada de la Abadía
- Quiche Lorraine

Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Lasaña Mar y Monte
- Crêpe Bali Mango Curry
- Merluza & Ratatouille
- Crêpe Alpina
- Pollo Tikka Masala
- Lasaña Supreme
- Crêpe Hindú
- Pasta Boletus

Postres

1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Tarta de queso con coulis de frambuesa
- Sorbete de mandarina
- Tarta de manzana
- Tiramisú

Adaptación de platos

Dieta sin gluten

Dieta sin lactosa

Bebida incluida

Incluye vino tinto, rosado D.O. Cigales, blanco D.O. Rueda, Lambrusco rosado o tinto. Agua mineral, caña de cerveza o refresco.
* Una consumición por persona o botella de vino por cada cuatro comensales.

Las consumiciones adicionales se cobrarán aparte.

Visita www.ehvoila.es/nuestra-carta para más información de los platos

PAN

Pan incluido (máximo 1 panecillo por persona).

Pan sin gluten +1€/ud.

CAFÉ O INFUSIÓN

No incluido en el precio, salvo que se haya contratado expresamente al realizar la reserva con el suplemento correspondiente.

Café +2€ por persona
Chupito +2€ por persona.

Los suplementos se aplicarán a todos los comensales del grupo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Es necesario reservar previamente.

Mínimo 8 comensales.

Se comunicará con un mínimo de 24 de antelación los platos elegidos y cualquier intolerancia o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Se depositará una fianza mínima de 10€ / persona.

Cancelación sin coste hasta 24 horas antes.

Pasado ese plazo se perderá la fianza.

Los cambios en número de comesales se pueden hacer hasta 24 horas antes.

Menú de grupo

44,95€/persona

Mínimo 8 personas
Solo con reserva previa

3

Entrantes

A elegir uno por cada dos comensales

- Burrata con tres texturas de tomate
- Carpaccio Especial
- Ensalada César de Salmón y Langostinos

Principales

1 plato a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Entrecot Café de París
- Merluza & Ratatouille
- Crêpe Alpina
- Lasaña de Verduras Gourmet
- Ternera Strogonoff
- Crêpe de Marisco
- Lasaña Mar y Monte
- Crêpe Bali Mango Curry
- Crêpe Montañesa

Postres

1 postre a elegir por cada comensal entre las siguientes opciones

- Tarta de queso con coulis de frambuesa
- Sorbete de mandarina
- Tarta de manzana
- Tiramisú

Adaptación de platos

Dieta sin gluten

Dieta sin lactosa

Bebida incluida

Incluye vino tinto, rosado D.O. Cigales, blanco D.O. Rueda, Lambrusco rosado o tinto.
Agua mineral, caña de cerveza o refresco.
* Una consumición por persona o botella de vino por cada cuatro comensales.

Las consumiciones adicionales se cobrarán aparte.

Visita www.ehvoila.es/nuestra-carta para más información de los platos

PAN

Pan incluido (máximo 1 panecillo por persona).

Pan sin gluten +1€/ud.

CAFÉ O INFUSIÓN

No incluido en el precio, salvo que se haya contratado expresamente al realizar la reserva con el suplemento correspondiente.

Café +2€ por persona
Chupito +2€ por persona.

Los suplementos se aplicarán a todos los comensales del grupo.

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Es necesario reservar previamente.

Mínimo 8 comensales.

Se comunicará con un mínimo de 24 de antelación los platos elegidos y cualquier intolerancia o alergia alimentaria.

POLÍTICA DE CANCELACIONES

Se depositará una fianza mínima de 10€ / persona.

Cancelación sin coste hasta 24 horas antes.

Pasado ese plazo se perderá la fianza.

Los cambios en número de comesales se pueden hacer hasta 24 horas antes.