

# Cocktail

Copa de cava de bienvenida

---

Jamón ibérico de bellota con pan de coca  
Bombón de foie con cebolla en el Pedro Ximénez  
Chupito de sopa fría de temporada

---

Vasito de patata brava con Pimentón de la Vera  
Croquetas de la masía (ceps y "carn d'olla")  
Coca de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado  
Delicias de brie con dulce de mango

---

Calamares de playa a la andaluza con maionesa de limón  
Gyozas de langostinos con salsa sweet chilli  
Ribs de cerdo a baja temperatura al Bourbon  
Brochetas de pollo de corral tandoni

---

## A escoger

Arroz meloso de montaña  
Fideuá de setas y sepia

---

Rincón de dulces

---

Barra de refrescos, cerveza, vinos de la casa, vermú y agua

**65,00€** por persona

— IVA incluido —

# Condiciones de pago

La reserva del espacio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal del 20% de la cantidad presupuestada.

Se realizará un segundo pago del 50% del presupuesto 3 semanas antes de la celebración. Diez días antes de la celebración se realizará el pago de la cantidad restante. Si hay extras, se cobrarán el mismo día del evento.

## **CUENTA BANCARIA EL MIRADOR DE CAN CASES:**

ES06 0081 0001 1500 0242 4344

## **CONCEPTO**

NOMBRE, APELLIDO Y FECHA DE LA RESERVA

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

El número de comensales sólo podrá variar un 15% menos, del número inicial al cerrar la reserva. Si la variación es superior al 15%, se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 10 días. Se facturará en base a los comensales confirmados 10 días antes.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza por causas de fuerza mayor, quedará a cuenta por la nueva fecha, si no son causas de fuerza mayor, se aplicará un 10% de recargo a la nueva fecha.

- Los horarios serán: mediodía de 12h a 18h (hora máxima de salida) y tarde: de 19h a 1h (hora máxima de salida).
- Se podrá modificar tanto el horario de entrada como el de salida, pactando con el responsable del evento esta modificación y aplicando el coste correspondiente, siempre que haya disponibilidad de sala.
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala de celebración por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
- El cliente se hace responsable de cualquier desperfecto, rotura o cualquier otro daño que por razones ajenas al restaurante se produzcan en el propio espacio donde se celebra el evento
- El Mirador de Can Cases no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material por parte del cliente dentro de las dependencias de nuestro restaurante.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones con excepción del PARKING.
- La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.