



## Restaurante Salvador Rojo

Avda, Manuel Siurot, 33  
41013- Sevilla  
Reservas 954229725  
[www.salvadorrojo.com](http://www.salvadorrojo.com)  
[info@salvadorrojo.com](mailto:info@salvadorrojo.com)

Menús Especiales Grupos Navidades 2016.

## Propuesta 1

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Entrantes al Centro de la Mesa.

- \* Patata tibia aliñada, Atún ahumado en AOVE y vinagreta de alcaparras. (plato individual por persona)
- \* Nuestro cuenco de Salmorejo tradicional con lámina de bacalao y huevo. (cuenco individual por persona)
- \* Taco de Foie-gras con Membrillo, polvo de pipas de calabaza y jugo de ciruela confitada al P.X.  
(pincho individual por persona)
- \* Surtido Ibérico de Bellota. (caña de lomo, salchichón ibérico, chorizo ibérico y Jamón)
- \* Ensalada de Pétalos de Tomate y Guacamole con Mozzarella de Búfala a la Albahaca.

### Segundo Plato a Escoger:

- \* Lomo de Merluza de pincho al horno con verduras salteadas y salsa de pimientos del piquillo.

Ó

- \* Dúo de Abanico Ibérico a la parrilla y Carrillera guisada al vino tinto, puré cremoso de patata y Yuca frita.

### Postre.

- \* Brownie tibio de Chocolate negro con helado de nata cocida, crujiente de chocolate y salsa de cacao.

### Bebidas:

Cerveza, Refrescos, Generosos

Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,

Cafés e Infusiones.

Precio por Persona: 45,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 2

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Entrantes al Centro de la Mesa

- \* Taco de Foie-gras con Membrillo, polvo de pipas de calabaza y jugo de ciruela confitada al P.X.  
(pincho individual por persona)
- \* Ensalada de Salmón ahumado, vinagreta de cebolleta tierna y alcaparras.
- \* Surtido de Chacinas Ibéricas de Bellota de la Sierra de Huelva. (plato por cada 3 personas)
- \* Queso de Cabra de Ronda a la parrilla con chutney de Mango y ensalada verde.
- \* Ravioli relleno de Mariscos con salsa aromática de gambas. (plato individual por persona)

### Segundo Plato a Escoger:

- \* Lomo de Dorada asada con aromáticos, verduras salteadas y salsa de piquillos.

Ó

- \* Pechuga de Pollo de Corral rellena de Boletus con salsa de foie-gras y avellanas al balsámico.

### Postre

- \* Crema Montada de Queso fresco, salsa de frutos rojos y crujientes de Almendra.

### Bebidas:

**Cerveza, Refrescos, Generosos**  
Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,  
Cafés e Infusiones.

Precio por Persona: 47,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 3 Menú Especial “Todo Marisco”.

\* Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Todos los Platos al Centro de la Mesa:

\* El Surtido Ibérico de Bellota.  
(caña de lomo, salchichón ibérico, chorizo ibérico y Jamón)

\* Gambas Blancas de Huelva cocidas al Natural.

\* Langostinos Tigre de Sanlúcar cocidos al Natural.

\* Mejillones Gallegos al Vapor de hierbas y Manzanilla.

\* Almejas de Carril en Salsa Marinera.

\* Berberechos Gallegos Salteadas al ajillo y guindilla.

\* Carabinero Abierto a la Parrilla

\* Lomo de Buey a la parrilla trinchado con puré cremoso de patata, yuca frita y jugo de su asado.

### Postre:

\* **Brownie tibio de Chocolate negro con helado de nata cocida, crujiente de chocolate y salsa de cacao.**

### Bebidas:

Cerveza, Refrescos, Generosos

Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,

Cafés e Infusiones.

Precio por Persona: 50,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 4

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Entrantes al Centro de la Mesa

- \* Crema de Mariscos con Langostinos y hierbabuena.
- \* Tostas de Anchoas del Cantábrico con pimientos Asados.
- \* Ensalada de Atún ahumado con nueces, raíz de apio y manzana.
  - \* Mini- Brochetas de Ibérico especiada a la parrilla.
- \* Ravioli de Perdiz con setas salteadas y salsa de foie-gras.

### Segundo Plato a Escoger

- \* Lubina asada, patatas confitadas y ali-oli marino.

Ó

- \* Carrillera de Cerdo Ibérica guisada al Vino tinto con puré cremoso de patata y lámina de Manchego.

### Postre

- \* Nuestro Tiramisú con bizcocho al amareto, cacao y salsa al Ron miel.

## Bebidas

**Cerveza, Refrescos, Generosos**  
**Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,**  
**Cafés e Infusiones.**

Precio por Persona: 50,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 4

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Entrantes al Centro de la Mesa

- \* Crema de Boletus con Perdiz estofada al Enebro.
- \* Taco de Foie y Manzana verde Caramelizada.
- \* Puntas de Espárrago blanco con mahonesa a la manzanilla y limón.
- \* Jamón Ibérico de Bellota con sus tostas de pan al Tomate.
- \* Jamoncitos de Codorniz fritos con salsa de Soja y Esparrago Verde.

### Segundo Plato a Escoger

- \* Lomo de Merluza de Pincho al horno con verduras salteadas y salsa verde a la Manzanilla.

Ó

- \* Presa Ibérica asada, laminado de patatas con panceta y salsa de ajos al Brandy.

### Postre

- \* Bavaois de Vainilla y Chocolate con leche de Coco y helado de Café.

## Bebidas

**Cerveza, Refrescos, Generosos**  
**Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,**  
**Cafés e Infusiones.**

Precio por Persona: 52,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 5

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

### Entrantes al Centro de la Mesa

- \* Ensaladilla de “Luxe” con Langostinos y huevas de trucha.
- \* Jamón Ibérico con sus tostas de pan al Tomate.
- \* Ensalada de Pulpo de Roca con patatas tibias al pimentón y aceite virgen.
- \* Salmorejo con miga de centollo y espuma de huevo
- \* Croquetas de Cola de Toro con verduras y salsa de su guiso.

### Segundo Plato Por Persona

- \* Rodaballo Gallego asado, refrito de tomate al orégano y aceite de aceitunas negras .

Y

- \* Centro de Lomo de Buey con puré cremoso de patatas, calabaza braseada y jugo de asado.

### Postre

- \* Bavarois de Vainilla y Chocolate, salsa de ron y helado de nata cocida.

Copa de Cava Brut Nature con los postres.

### Bebidas

**Cerveza, Refrescos, Generosos**  
**Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,**  
**Cafés e Infusiones.**

Precio por Persona: 58,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 6

### Menú Degustación

(Platos individuales por persona, para mesas con un máximo de 35 comensales)

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra y aceitunas.

#### Dos Tapas

Crema de Boletus con Perdiz al Enebro.

Patata tibia aliñada, huevo de Codorniz escalfado y juliana de caña de lomo.

\*\*\*\*\*

Taco de foie-gras y Manzana verde caramelizada con mermelada de cebolla y ensalada verde.

Salteado de Langostino con arroz Thâi y aceite de soja.

Lomo de Lubina salvaje del sur asada al ajillo con cebollitas y champiñones al moscatel.

Medallón de Solomillo de Ternera Lechal Gallega con refrito de ajos al brandy.

Selección de Quesos artesanos con sus guarniciones y pan tostado.

Sorbete de Cítricos del Mediterráneo con ron miel y menta.

Cremoso de Chocolate amargo con sopa del blanco y pan de especias.

(Incluimos Copa de Cava Brut Nature con el Postre)

#### Bebidas

**Cerveza, Refrescos, Generosos**

**Agua mineral, Vino Tinto Ribera del Duero roble, Vino Blanco Rueda Verdejo 100%,**

**Cafés e Infusiones.**

Precio por Persona: 65,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)



## Propuesta 7

### Cocktail “ After Work”

#### En las mesas.

Picos, regañás y aceitunas y frutos secos.

Chips de Yuca especiada.

Manchego viejo al aceite de oliva y romero.

Caña de Lomo, Chorizo y Salchichón Ibérico de Bellota.

#### Aperitivos fríos.

Vasito de Salmorejo con huevo duro y Bacalao ahumado.

Pincho de Foie y manzana verde caramelizada.

Mini- Hojaldre con Guacamole y Gamba.

Tosta de Anchoa y pimiento asado.

#### Caliente.

Mini-brocheta de Secreto Ibérico especiada.

Croquetas de Cocido Ibérico.

Mini- Pizzas Barbacoa.

#### Dulce.

Sorbete líquido de Cítricos con menta y ron miel.

Tarro de Tarta de Queso con frutos rojos.

## Bebidas

Cerveza, Refrescos, Generosos  
Agua mineral, Vino Tinto, Vino Blanco,  
Cafés e Infusiones.

Precio por Persona: 30,50 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 8

### Cocktail "Events"

**En la Mesa:** Picos, Regañás y Aceitunas, Frutos Secos y Chips de Yuca.

**Chacina:** Lomito Ibérico y Queso Manchego Viejo.

#### **Bocados fríos**

Chupito de Salmorejo con Bacalao ahumado.  
Pincho de Crêpe con queso fresco a las hierbas.  
Pincho de Foie y manzana verde caramelizada.  
Mini ensaladilla de cangrejo.  
Hojaldre de Guacamole con Gamba.  
Mini-pincho de Mozzarella, tomate cherry y albahaca.  
Pincho de Queso de cabra de Ronda, membrillo y ciruela confitada.

#### **Bocados Calientes**

Hojaldre de Morcilla de Burgos.  
Pincho de Merluza empanada al limón.  
Brocheta mini de Langostino con verduras al horno.  
Croqueta mini de Boletus.  
Mini-pizza Barbacoa.  
Mini- bricks de pollo asado al curry.  
Mini-pinchos de Secreto Ibérico especiado a la parrilla.

#### **Postres**

Brownie de chocolate con nueces.  
Mini-tarta de Manzana asada a la sidra.  
Vasito de Sorbete líquido al Vodka.  
Tarró de Tarta Queso fresco y frutas rojas.

### Bebidas

Cerveza, Refrescos, Generosos  
Agua mineral, Vino Tinto, Vino Blanco,  
Cafés e Infusiones.

**Precio por Persona: 43,00 € i.v.a incluido**

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Propuesta 9

### Cocktail "Gala"

**En la Mesa:** Picos, Regañás y Aceitunas, Frutos Secos y Chips de Yuca.

**Chacina:** Jamón Ibérico, Lomito Ibérico y Queso Manchego Viejo.

#### **Bocados fríos**

Taco de Foie y manzana verde caramelizada.  
Chupito de Salmorejo con Bacalao ahumado.  
Pincho de Crêpe con queso fresco a las hierbas.  
Mini ensaladilla de cangrejo.  
Chupito de Salmorejo de Aguacate con Gamba.  
Mini-pincho de Mozzarella, tomate cherry y albahaca.  
Tosta de Anchoas del Cantábrico con pimientos asados.  
Pincho de Queso de cabra de Ronda, membrillo y ciruela confitada.

#### **Bocados Calientes**

Hojaldre de Morcilla de Burgos.  
Jamoncitos de Codorniz fritos Villaroy.  
Mini-brocheta de Langostino con verduras al horno.  
Croqueta de Cola de toro.  
Mini-pizza Barbacoa.  
Pincho de Merluza de pincho empanada al limón.

#### **Tapas**

Mini- Albondigas de Cerdo Ibérico en salsa casera de tomate.  
Cazuelita de Guiso Marinero, de Almejas y mejillones con fideos al ali-oli.

#### **Postres**

Brownie de chocolate con nueces.  
Mini-tarta de Manzana asada a la sidra.  
Vasito de Sorbete líquido al Vodka.  
Tarro de Tarta de Queso fresco y frutas rojas.  
Vasito de Nuestro Tiramisú

### Bebidas

Cerveza, Refrescos, Generosos  
Agua mineral, Vino Tinto, Vino Blanco,  
Cafés e Infusiones.

**Precio por Persona: 48,00 € i.v.a incluido**

---

Bebidas incluidas en el precio del menú, si desean una Copa después de su comida su precio será de 5,50 € por persona, Copas Premium 8,00 € por persona. (previa contratación)

## Menú Especial para Niños

Selección de Panes de la Casa con picos, regañás, aceite de oliva virgen extra.

Aperitivos al Centro de la Mesa

\* Taquitos de Mini-salchicha ibérica con tortilla francesa.

\* Croquetitas de Jamón.

\* Encerraditos crujientes de pollo asado.

\* Mini.pincho de langostino.

Segundo Plato a Escoger.

\* Mini Hamburguesas Ibérica con queso y bacon frito.

\* patatas fritas de luxe.

Ó

\* Pechuga de Pollo de Corral, rellena al queso cremoso y jamón, empanado crujiente.

\* Salteado de arroz blanco.

\* Huevos de Codorniz fritos y salsa de tomate.

Ó

\* Suprema de Merluza empanada al limón.

\* Torta de patatas y patatas a la plancha.

Postre.

\* Cremoso de Vainilla y Chocolate con helado y toffe.

Mini -Vasito de Batido de Vainilla al caramelo

Bebidas

Refrescos, Zumos y Agua mineral.

Precio por Persona: 28,00 € i.v.a incluido

---

Bebidas incluidas en el precio del menú.

# **BARRA LIBRE**

1 HORA 9 € POR PERSONA (I.V.A INCLUIDO)

2 HORAS 17 € POR PERSONA (I.V.A INCLUIDO)

(MÍNIMO 20 PERSONAS)

## **INCLUYE:**

Marcas de Bebidas Medias...

Whisky (ej: JB, White Label, Cutty Sark...)

Ginegra (ej: Beefeater, Rives, Gordons...)

Ron (ej: Pampero, Brugal, Barceló...)

Vodka

Licores con alcohol

Licores sin alcohol

Etc.

Barra montada con servicio de Camareros.

OBSEVACIÓN: En caso de contratación de Barra Libre, el grupo contratante se ajustará a los horarios del restaurante, al mediodía debe dejar el salón libre a las 19:00h y por la noche a las 2:00 h. Por tanto, el restaurante se reserva el derecho de reducir en 1 hora en caso de comenzar la barra libre más tarde de las 17:00h ó 00:00h.

## **También ponemos a disposición de Nuestros clientes:**

Barra de Cócteles de Aperitivo

Barra de Coctelería después del evento.

Barra de Gin Tonics Premiuns.

## Apartado de Condiciones Generales de Contratación.

- \* **La Reserva será por escrito**, cumplimentando por ambas partes nuestro **Contrato de Eventos**. En este documento se reflejarán todos los detalles del mismo, entre ellos la señal entregada a cuenta, este Contrato, servirá como garantía de reserva ante posibles cancelaciones.
- \* El **Menú** elegido se cerrará con una antelación de **QUINCE días antes del evento, siempre que haya ese margen**.
- \* El número de Personas se definirá con **QUINCE días de antelación**. Pudiendo ser **modificado con 48 horas antes. Pasadas las 24 horas se admite un 10% de cancelaciones**.
- \* En caso de que el número de comensales sea **superior** al concertado, **se abonará la diferencia por comensal al precio establecido por persona**.
- \* **El Restaurante se guarda el derecho de hacer posibles modificaciones en los Menús**.
- \* Tenemos a disposición de nuestros clientes **Menús Especiales para Vegetarianos**, además podemos adaptar nuestros menús para personas **diabéticas o celiacas. También disponemos de Menús especiales para Niños**.
- \* La **capacidad máxima** de nuestros dos salones es de **95 comensales y de 110 personas en Coctel**.
- \* La **distribución y montaje de las mesas** se realizará en función del número de clientes y la adecuación de estas a nuestra forma y organización del servicio, siempre teniendo al cliente informado.
- \* El salón se puede utilizar para reuniones y presentaciones en estos casos se presupuestará en función de las necesidades de cada evento. Alquiler de audiovisuales, montaje de mesas con agua mineral, material de papelería, etc.
- \* Nuestro Salón principal "Events", está equipado con un equipo de Audiovisuales, (cañón proyector, Pc, Lápiz láser, dos tamaños de Pantallas de proyección, sonido, atril, micros fijos e inalámbricos y todo tipo de cables y conexiones que necesiten para sus presentaciones. **El alquiler de estos materiales no tendrá coste alguno siempre que se contrate algún tipo de menú o cóctel. Si no se contrata ningún tipo de menú, el coste de la Sala y los Audiovisuales será de 7,00 € iva incluido por persona presente en cada reunión o evento**.
- \* **Forma de Pago: Depósito de 10€ por persona**, a la confirmación del evento en **concepto de señal, esta cantidad No será reembolsada** en ningún caso si existiera **anulación del servicio**.
- \* **El importe restante será abonado al finalizar el servicio. En caso de que el abono sea posterior será necesario que el cliente firme la factura con su D.N.I.**
- \* **Toda Bebida o producto consumido fuera de lo contratado se facturará aparte del precio establecido del menú**.
- \* **Salvador Rojo pone a su disposición su bodega por si desean tomar con su menú cualquier otro tipo de vino**.
- \* **En temporada de setas y caza consulten alternativas de platos**.
- \* **Salvador Rojo** Pone a su disposición su **carta diaria de platos** para cualquier consulta o modificación de los menús.