



## Menús de celebraciones 2014

### Empresas Grupo Guerra. Desde 1967



Camino del Zute, 36. 18198 HUÉTOR VEGA. Granada  
Tls. 958 501 159 • Fax: 958 304 292 • 609 769 824  
restaurante@granadasiterranevada.com



Camino del Zute, 36. Tlf. 958 101 207  
18198 HUÉTOR VEGA. Granada  
zutelandia@granadasiterranevada.com



Ctra. Sierra Nevada, km. 21,3. 18160 SIERRA NEVADA. Granada (España)  
Tls. 958 48 48 36 958 06 00 43 Fax 958 06 03 93  
hotel@granadasiterranevada.com

[www.granadasiterranevada.com](http://www.granadasiterranevada.com)

## Menú Huelva

### Entrantes

(4 comensales)

Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, lechuga gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomates cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Selección de ibéricos

(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón, morcilla achorizada y queso viejo)

Gambones a la sal

Croquetón de habas y bacalao

### Platos principales

(a elegir entre:)

■ Bacalao gratinado sobre lecho de confitura de tomate y lámina de berenjenas

■ Buey a la brasa

### Postre

(a elegir entre:)

■ Bizcocho borrachito casero con helado

■ Tarta de queso con helado

(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

### Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza o Ribera del Duero roble

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas

una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:

**37,50** Euros

## Menú Cádiz

### Entrantes

(4 comensales)

Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, lechuga gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomates cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Selección de ibéricos

(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón, morcilla achorizada y queso viejo)

Alcachofas de nuestra vega salteadas

Patatas con huevos rotos de corral y jamón templado

Sorbete de la casa

### Platos principales

(a elegir entre:)

■ Aguja de nuestro litoral horneada en su jugo

■ Rabo de toro

### Postre

(a elegir entre:)

■ Bizcocho borrachito casero con helado

■ Tarta de queso con helado

(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

### Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza o Ribera del Duero roble

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas

una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:

**34,00** Euros

## Menú Jaén

**Entrantes** (4 comensales) Tabla de quesos y patés  
Lomo a la sal tradicional

**Platos principales**

- Langostinos, gambas y gambones
- Sorbete de espuma de limón al cava
- Solomillo de cerdo stroganof

**Postre** (a elegir entre:)

- Bizcocho borrachito casero con helado
- Tarta de queso con helado  
(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

**Bebidas**

Lambrusco  
Rioja crianza o Ribera del Duero roble  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas  
una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:  
**32,00** Euros

## Menú Córdoba

**Entrantes** (4 comensales) Selección de ibéricos  
(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón,  
morcilla achorizada y queso viejo)  
Pescaíto frito  
Surtido de quesos y patés  
Ensalada de pimientos asados

**Platos principales** Sorbete de la casa

(a elegir entre:)

- Codillo crujiente
- Dorada al horno

**Postre** (a elegir entre:)

- Bizcocho borrachito casero con helado
- Tarta de queso con helado  
(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

**Bebidas**

Lambrusco  
Rioja crianza o Ribera del Duero roble  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas  
una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:  
**29,00** Euros

## Menú Sevilla

**Entrantes** Jamón y queso  
(4 comensales) Croquetas caseras  
Lomo a la sal tradicional

**Platos principales** Coctel de marisco en piña tropical

- (a elegir entre:)
- Bacalao gratinado sobre lecho de confitura de tomate y láminas de berenjena
  - Solomillo de cerdo a la brasa

**Postre** ■ Bizcocho borrachito casero con helado  
(a elegir entre:)

- Tarta de queso con helado  
(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

**Bebidas** Lambrusco  
Rioja crianza o Ribera del Duero roble  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:  
**30,00** Euros

## Menú Málaga

**Entrantes** Queso, jamón y lomo  
(4 comensales) Gambas orly  
Croquetitas caseras  
Lomo a la sal tradicional

---

Sorbete de la casa

**Platos principales** ■ Bacalao gratinado sobre lecho de confitura de tomate y lámina de berenjenas  
(a elegir entre:)

- Costillas a la miel

**Postre** ■ Bizcocho borrachito casero con helado  
(a elegir entre:)

- Tarta de queso con helado  
(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

**Bebidas** Lambrusco  
Rioja crianza o Ribera del Duero roble  
Cerveza  
Refrescos  
Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:  
**28,50** Euros

## Menú Granada

### Entrantes

(4 comensales)

Ensalada M<sup>a</sup> Ángeles

(Queso de cabra, lechuga gourmet, pechuga de pavo escabechada, nueces, pasas y tomates cherry, vinagre balsámico, mostaza y salsa de yogurt)

Queso y jamón

Croquetitas caseras

Habas de nuestra vega con jamón

Sorbete de la casa

### Platos principales

(a elegir entre:)

■ Filetes de lomo a la pimienta verde

■ Bacalao gratinado sobre lecho de tomate dulce y láminas de berenjenas

### Postre

(a elegir entre:)

■ Bizcocho borrachito casero con helado

■ Tarta de queso cob helado

(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

### Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza o Ribera del Duero roble

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

Detalle de la casa: Por cada 30 personas

una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:

**27,50** Euros

## Menú Almería

### Entrantes

(4 comensales)

Tabla de ibéricos

(jamón, caña de lomo, chorizo, salchichón, morcilla achorizada y queso viejo)

Tomate con anchoas

Croquetas caseras

Lomo con ajos

Surtido de patés con salsa de arándanos, naranja amarga y salsa de la casa

Patatas con huevos de corral rotos y jamón templado

### Postre

(a elegir entre:)

■ Bizcocho borrachito casero con helado

■ Tarta de queso con helado

(El postre se podrá sustituir por tarta con un incremento de 1€ por persona)

### Bebidas

Lambrusco

Rioja crianza o Ribera del Duero roble

Cerveza

Refrescos

Agua mineral

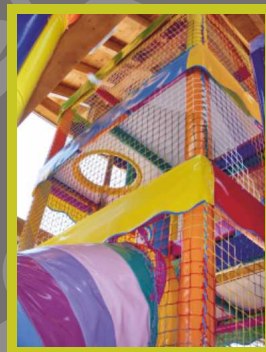
Detalle de la casa: Por cada 30 personas

una botella de licor con sus correspondientes refrescos

Precio:

**25,00** Euros





Parque  
Infantil  
Zutelandia

Capacidad:  
80 niños



## Menú Niños

Frutos secos,  
Patatas chips  
Croquetitas,  
Queso, Jamón

Pechuga empanada  
con patatas fritas  
o Pizza

Postre  
Helado

Bebida  
Refrescos  
Agua Mineral

Precio:

**15,00** Euros

Incluye 2 horas para  
los más pequeños  
en nuestro  
parque infantil

### CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Todos nuestros menús están abiertos a cualquier cambio o sugerencia. Consúltenos cualquier duda o cambio que desee realizar.

Restaurante El Guerra les facilitará la información correspondiente para que puedan realizar el montaje de las mesas y los listados de comensales.

72 horas antes del banquete se confirmará el número exacto de comensales para su oportuna facturación, cobrándose todas las plazas contratadas.

Modificaciones de la ubicación de los invitados: Cualquier modificación que se realice en el plano, debe de ser comentada previamente con Restaurante El Guerra.

Modificaciones en las Minutas y Centros de flores: Si se quiere realizar minutas personalizadas para el evento o quiere un centro de flores diferente al que ofrece Restaurante El Guerra, por favor pregunte a nuestros asesores, y le podrán informar de la disponibilidad y el coste extra.

Le ofrecemos música en directo, orquesta, D.J., etc.

Puede contratar el servicio de animación para los niños.

El importe del IVA se cargará en el momento de extender la factura.

Para considerar la reserva efectuada, se abonará el 20% del importe de la contratación. El resto se abonará a la finalización del evento en efectivo. Precios y menús válidos hasta el 30 de Junio de 2014.

Si no se tienen en cuenta estas normas, Restaurante El Guerra no podrá hacerse responsable de la buena gestión del evento. Por favor, ténganlo en cuenta.

Estos menús no serán válidos los fines de semana comprendidos entre el 3 de Mayo hasta el 1 de Junio de 2014.

Saloncitos independientes para un mínimo de 40 personas.

**HORARIO DE CELEBRACIONES:**