

# MENÚ GRUPOS



# MENÚ BANDIDO

## PIGA PIGA

(ELEGIR 2 PLATOS POR CADA 4 PERSONAS)

### ENSALADAS

PENDEJO

### QUESOS FUNDIDOS

CARNE

CHAMPIS

CHORIZO

CHAMPIS Y CHORIZO

PICO DE GALLO

### NACHOS

MACHO NACHOS

GUACAMOLE

TRES SALSAS QUESO

TRES SALSAS

### BOCADITOS

PAPAS A LO JOSE ALFREDO

JALAPEÑOS CHEDDAR

ZAPATA WINGS

## SEGUNDOS

(ELEGIR 1 PLATO POR PERSONA)

### TACOS

FAJITA DE POLLO

FAJITA DE TERNERA

FAJITA VEGETAL

ALAMBRE GAMBAS

ALAMBRE HAWAI

ALAMBRE DE POLLO

ALAMBRE DE SOLOMILLO

TINGA POBLANA

### PLATOS

BURRITO NORTEÑO

BURRITO CIMARRÓN

HAMBURGUESA CHULA

VISTA

## POSTRES

(ELEGIR 1 PLATO POR PERSONA)

HELADO DE :

CHOCOLATE, CHOCOLATE BLANCO, VAINILLA,  
FRESA O COCO

SORBETES DE LIMÓN Y FRAMBUESA

CREPAS CON CHOCOLATE

CREPAS CON CAJETA

CHIMICHANGA PLÁTANO Y CHOCOLATE

SORBETE FRAMBUESA CON TEQUILA

TAPÓN

BROWNIE

SUPLEMENTO 3 EUROS: ENTRECOT, COSTILLAR, CHURRASCO

**BEBIDAS:**

**INDIVIDUAL:** REFRESCO (COLA, NARANJA, LIMÓN), AGUA, CERVEZA DE BARRIL

**POR CADA CUATRO PERSONAS:** JARRA DE SANGRÍA, BOTELLA DE VINO DE LA CASA (TINTO O ROSADO), BOTELLA LAMBRUSCO

**CAFÉS:** SÓLO, CORTADO O INFUSIÓN (TÉ NEGRO, MENTA POLEO, TILA, MANZANILLA)

**CHUPITO DE LA CASA**



# CONDICIONES MENÚS



1. TODAS LAS PERSONAS DEL MENÚ DEBEN ELEGIR EL MISMO MENÚ.  
SE CONSIDERA GRUPO A PARTIR DE 10 PERSONAS  
ES OBLIGATORIO COGER MENÚ LOS VIERNES NOCHE, SÁBADOS MEDIODÍA Y NOCHE Y DOMINGO MEDIODÍA SI EL GRUPO ES DE 10 PERSONAS O MÁS.  
LOS NIÑOS TAMBIÉN CUENTAN COMO COMENSAL. En ese caso, los adultos deberán pedir menú y los niños (hasta 10 años) menú infantil.
2. SOLAMENTE SE DESCONTARÁ EL MENÚ DE CUMPLEAÑOS SI HAY RESERVA PREVIA.
3. Dentro DEL PRECIO DEL MENÚ ENTRA 1 BEBIDA POR PERSONA (AGUA, COCA-COLA, FANTA, CERVEZA DE BARRIL) POR CADA 4 PERSONAS (JARRA DE SANGRÍA, BOTELLA DE VINO DE LA CASA, BOTELLA DE LAMBRUSCO)
4. UN CAFÉ (SOLO, CORTADO, INFUSIÓN) Y 1 POSTRE POR PERSONA.
5. EN CASO DE QUE SE PIDA MÁS BEBIDA, ÉSTA SE COBRARÁ A PARTE.
6. DISPONEMOS DE PASTELES DE CUMPLEAÑOS QUE SE PUEDEN SUBSTITUIR POR EL POSTRE QUE SE OFRECE EN EL MENÚ.
7. Si no se avisa con antelación, se cobrarán los menús ausentes
8. PARA CONCERTAR UN MENÚ HAY QUE HACER UNA PAGA Y SEÑAL DEL 30%.
9. PARA GARANTIZAR UN MEJOR SERVICIO, HAY QUE ELEGIR LOS PLATOS CON ANTELACIÓN.