



RESTAURANTE IN&OUT

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES – BODAS

FECHA PUBLICACIÓN: 01/10/2025

26

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ 1

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA

QUESO CURADO CON SUS PICOS

VARIEDAD DE CROQUETAS DE CECINA Y CARABINEROS

ZAMBURIÑAS GRATINADAS AL HORNO CON ALIOLI DE KIMCHIE

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS

(A ELEGIR)

SUPREMA DE SALMÓN CON AJO BLANCO Y BROCOLI SALTEADO

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA CON CREMA DE BONIATO Y CHERRYS CONFITADOS

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO

CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA –

RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%

CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

REFRESCOS

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



MENÚ 2

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO
JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA
QUESO CURADO CON SUS PICOS
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE PULPO
GAMBAS Y LANGOSTINOS COCIDOS
SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS

(A ELEGIR)

BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE CARABINEROS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
LOMO DE VACA MADURADA CON CHIMICHURRI CASERO

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO
CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA
RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%
CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE
AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS
REFRESCOS

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ 3

PARA COMPARTIR AL CENTRO DE LA MESA

(1 ENTRADA PARA CADA 4 ADULTOS)

VASITO DE CREMOSO DE SALMOREJO

JAMÓN IBÉRICO 100% BELLOTA Y LOMO BELLOTA

QUESO CURADO CON SUS PICOS

PULPO FLOR SOBRE PARMENTIER TRUFADA

TARTAR DE ATÚN ROJO BALEGÓ CON GUACAMOLE Y MERMELADA DE TOMATE

SORBETE DE LIMÓN

SEGUNDOS

(A ELEGIR)

RAPE A LA MARINERA CON ALMEJAS Y GAMBAS

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA SOBRE GNOCCHIS SALTEADOS CON BOLETUS

POSTRE

TARTA CAMEMBERT DE QUESO CON ALMENDRA MARCONA Y CHOCOLATE BLANCO

CAFÉ E INFUSIÓN

BEBIDA

RAMÓN BILBAO CRIANZA RIOJA

RAMÓN BILBAO VERDEJO 100%

CERVEZA ÁGUILA DE TANQUE

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS

REFRESCOS

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



RESTAURANTE IN&OUT

MENÚ INFANTIL

PARA EMPEZAR

JAMÓN IBÉRICO, QUESO SEMICURADO Y CROQUETAS DE JAMÓN

A ELEGIR

CALAMARES A ROMANA CON PATATAS FRITAS

PECHUGA DE POLLO EMPANADO Y PASTA A LA BOLOÑESA

HAMBURGUESA 100% TERNERA CON QUESO CHEDDAR Y PATATAS FRITAS

POSTRE

TULIPA CON HELADOS Y BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS, REFRESCOS

MENÚ INFANTIL *SIN GLUTEN / SIN LACTOSA*

PARA EMPEZAR

JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO, JAMÓN YORK

A ELEGIR

COSTILLAS A LA PARRILLA CON SALSA BARBACOA Y PATATAS FRITAS

HAMBURGUESA SIN GLUTEN 100% TERNERA CON PATATAS FRITAS

PASTA SIN GLUTEN

POSTRE

BROCHETA DE FRUTAS

BEBIDA

AGUA MINERAL SOLAN DE CABRAS, REFRESCOS

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



RESTAURANTE IN&OUT

INCLUIDOS EN LA COMUNIÓN

ANIMACIÓN DE MAGÍA (A PARTIR DE 25 MENÚS ADULTO PARA LOS MESES DE ABRIL, MAYO Y JUNIO)
TARTA DE PRESENTACIÓN (PARA 8 RACIONES, INCLUYE LA FIGURA Y ESPADA).
DECORACIÓN FLORAL EN LA MESAS



ANIMACIÓN DE MAGÍA

- LA ACTUACIÓN DE MAGIA SE INICIARÁ DESPUÉS DE LA COMIDA, PARA TODAS LAS COMUNIONES QUE SE ENCUENTREN EN EL SALÓN.
- LA DURACIÓN APROXIMADA DEL ESPECTÁCULO ES DE UNA HORA.

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS

FOTOMATÓN

¡HAZLO DIVERTIDO!

Y QUE TODOS SE LLEVEN UNA FOTO DE RECUERDO + LIBRO DE FIRMAS



PRECIOS:

FOTOMATÓN CON ATREZOS

- | | |
|--|------|
| - 25 FOTOS + 25 COPIAS + 10 COPIAS EXTRA TOTAL 60 FOTOS + LIBRO DE FIRMAS | 180€ |
| - 40 FOTOS + 40 COPIAS + 20 COPIAS EXTRA TOTAL 100 FOTOS + LIBRO DE FIRMAS | 240€ |

CONDICIONES:

- HORARIOS DISPONIBLES:
TARDES DE 17:30 A 19:30H
EL FOTOMATÓN SE REALIZARÁ SIEMPRE EN EL EXTERIOR DEL RESTAURANTE, EN EL CASO DE INCLEMENCIAS METEOROLÓGICAS POR LLUVIA, ETC., LA ACTIVIDAD QUEDARÁ CANCELADA.

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



PARA DESPUÉS... ZONA CHILL OUT / TERRAZA

BONOS DE COPAS

10 COPAS* + REFRESCO	70,00€
20 COPAS* + REFRESCO	130,00 €

GIN PREMIUM SUPLEMENTO	+3,00€
CON REDBULL SUPLEMENTO	+1,00€

*INCLUYE LAS SIGUIENTES MARCAS:

J&B, RED LABEL, BALLANTINES, BRUGAL, BARCELÓ, MATUSALEN N 7, BACARDÍ, BEEFEATER, SEAGRAM'S, MOM LOVE Y SIMILARES.

ZONA CHILL OUT - TERRAZA

EL USO DE ESTÁ ZONA SERÁ CON LA CONTRATACIÓN DE 2 COPAS POR LOS ADULTOS DEL EVENTO CONTRATADO. LOS MENORES DE 18 AÑOS NO PODRÁN PERMANECER A PARTIR DE LAS 23:30H.



EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



RESTAURANTE IN&OUT

1. CONTRATACIÓN / COMENSALES

- La reserva de la fecha del evento se realizará con el número de comensales teniendo un margen (+/-) del 10% de variación. El número de comensales que no asistan serán facturados como un menú completo de adulto.

2. DURACIÓN DEL EVENTO

- La disponibilidad del salón será hasta las **18:30h** para el turno de comida y **01:00h** para las cenas.
- Podrán utilizar la zona del Chill Out/Terraza para aquellos eventos que contraten el BONO DE COPAS (2 copas por adulto). A partir de las 23:30h. no podrá haber menores de edad en la Zona Chill Out.

3. FORMAS DE PAGO

- 40% de señal del presupuesto a la reserva de la fecha del evento.
El pago se realizará por transferencia bancaria en un plazo de 72 horas. En el caso de que la empresa no haya recibido la transferencia el presente contrato quedará cancelado.
- No se admiten tarjetas de tipo Cheques Gourmet, Sodexo, Tiquet Restaurant, etc. como medio de pago
- Por el artículo 18 M.P.L.D.D., no se admiten pago en efectivo de más de 1.000€.
- Número de cuenta bancaria:
- ES34 0182 6091 16 0201658907, indicar en el concepto la fecha y nombre la reserva.

4. AFORO

- El salón interior dispone de un aforo de 150 comensales y es de uso compartido con el resto de clientes. Se podrá contratar su exclusividad contratando el aforo completo.
- El número de celebraciones en el mismo momento será hasta alcanzar el aforo del salón.

5. UBICACIÓN

- Todos los eventos se realizan en el salón interior garantizando la climatización en cualquier época del año.
- El montaje de mesas son de tablero corrido con múltiplo de cuatro personas adultas; (8, 12, 16, hasta 26 personas)

6. CANCELACIÓN / MODIFICACIÓN

- La devolución de la señal en la misma forma de pago:
 - o Cancelación con 90 días antes de la celebración 100% de la señal.
 - o Cancelación con 60 días antes de la celebración 75% de la señal.
 - o Cancelación con 30 días antes de la señal 50% de la señal.
 - o Cancelación con 15 días antes no se devuelve la señal.
- Modificación de fecha:
 - o Los eventos con fechas modificadas no será reembolsable la señal en la misma forma de pago, se devolverá en concepto de un "bono" con el importe de la señal para disfrutarlo en otro momento.
 - o Los eventos con fechas modificadas se deberán mantener las condiciones del punto número 1 de la "Contratación de comensales"

6.-CONDICIONES GENERALES

- La tarta de presentación son de 8 raciones que incluye la figura y espada. Lo demás invitados llevan su postre individual.
- La bebida será servida durante el servicio comida y/o cena, no incluye las consumiciones de barra.
- Por seguridad alimentaria no se admiten comidas ni bebidas ajenas al restaurante incluido postres
- Los precios no incluyen elementos audiovisuales ni de megafonía.

EVENTOS 2026

BAUTIZOS - COMUNIONES - BODAS



- La empresa no se hace responsable de la anulación de actuaciones u otras actividades celebradas en el exterior por causas meteorológicas.
- Queda reservado el derecho de reportajes fotográficos o vídeos salvo la expresa autorización por parte de la empresa.
- No se podrá realizar ninguna actividad, ni usar cualquier equipo audiovisual sin consentimiento previo por parte de la empresa.
- La empresa podrá cambiar algún plato o bebida sustituyéndolo por uno igual o de valor superior.
- La distribución de las mesas será la definida por el restaurante.
- Todos los eventos contratados se realizarán en la zona de interior del restaurante.