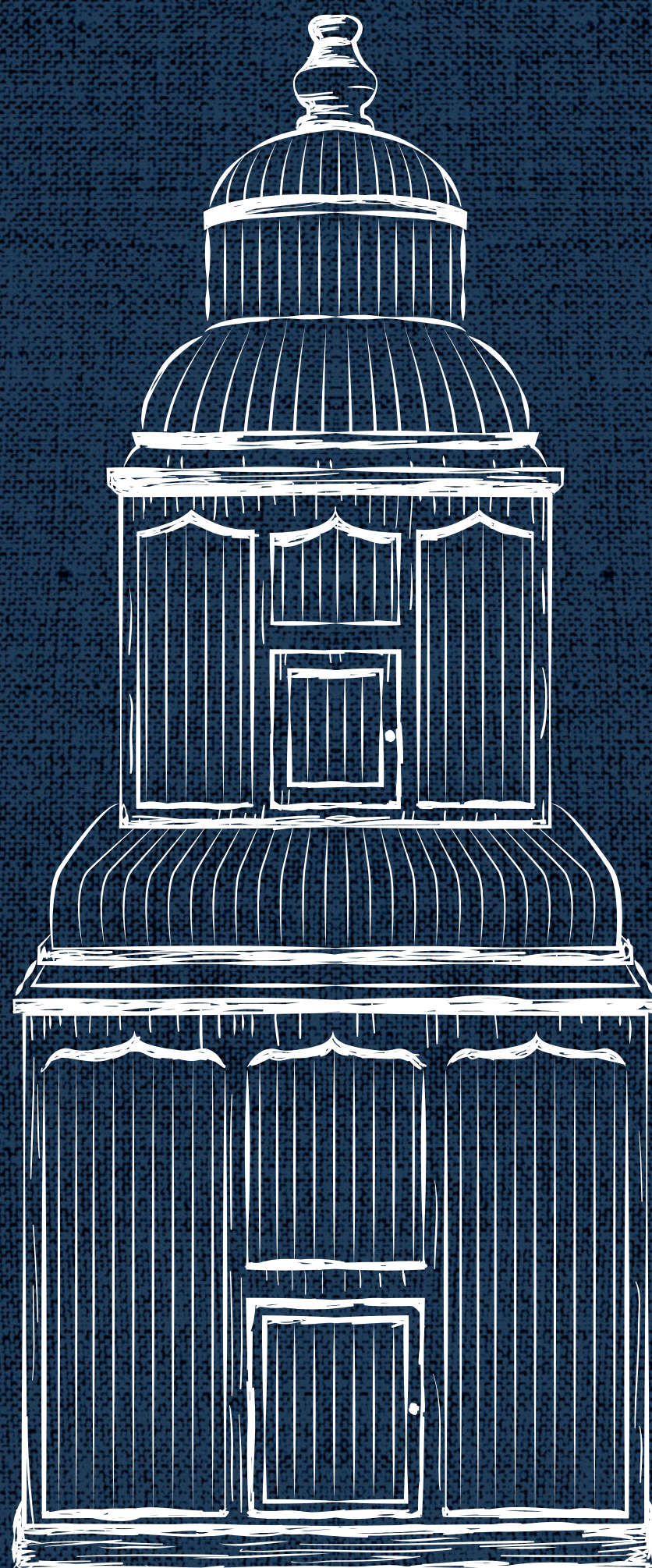


# La pérgola



Menús de Grupo

# La pérgola

## Menú Muelle

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Ensaladilla Rusa Doña Inés / *Russian salad Doña Inés style*

Terrina de ave con rebozado de pistachos / *Foie and toast bread with de pistachio crust*

Croquetas Doña Inés / *Croquettes Doña Inés style*

Puerro confitado en AOVE / *Leek confit in EVOO*

### 02. PRINCIPAL

Carrillera a baja temperatura con su guarnición

/ *Iberian pork cheek cooked in low temperature with it's garnish*

### 03. POSTRE:

Surtido de repostería. Mascarpone y dulce de leche, cubo de ferrero y lemon pie

/ *Assorte pastries. Mascarpone and milk caramel, ferrero bucket and lemon pie*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

/ *Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La pérgola

## Menú Farola

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Ensaladilla Rusa Doña Inés / *Russian salad Doña Inés style*

Terrina de ave con rebozado de pistachos / *Foie and toast bread with de pistachio crust*

Croquetas Doña Inés / *Croquettes Doña Inés style*

Puerro confitado en AOVE / *Leek confit in EVOO*

### 02. PRINCIPAL

Bacalao confitado en Aceite de Oliva Virgen Extra

/ *Confit cod in EVOO*

### 03. POSTRE:

Surtido de repostería. Mascarpone y dulce de leche, cubo de ferrero y lemon pie

/ *Assorte pastries. Mascarpone and milk caramel, ferrero bucket and lemon pie*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

/ *Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La pérgola

## Menú Marítimo

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Ensalada de queso de cabra con piñones / *Goat cheese salad with pine nuts*

Tartar de atún rojo de Almadraba / *Tartare of bluefin almadraba tuna*

Langostinos crujientes / *Crunchy langoustines*

Brioche de rabo de toro / *Oxtail brioche*

### 02. PRINCIPAL

Magret de pato escabechado / *Duck breast*

### 03. POSTRE:

Tarta de queso casera / *Homemade cheesecake*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

*/ Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La Pérgola

## Menú Pérgola

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Ensalada de queso de cabra con piñones / *Goat cheese salad with pine nuts*

Tartar de atún rojo de Almadraba / *Tartare of bluefin almadraba tuna*

Langostinos crujientes / *Crunchy langoustines*

Brioche de rabo de toro / *Oxtail brioche*

### 02. PRINCIPAL

Lubina asada con su guarnición / *Roasted sea bass with it's garnish*

### 03. POSTRE:

Tarta de queso casera / *Homemade cheesecake*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

*/ Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La pérgola

## Menú Salitre

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Jamón Ibérico de castaña / *chestnut-fed Iberian ham*

Tabla de quesos: Olavidia, Andazul, Pecorino trufado y Cabra curado

/ *Cheese board: Olavidia, Andazul, truffled Pecorino and Curated goat*

Gyoza de Ibérico y setas / *Iberian and mushrooms gyoza*

Corazón de alcachofa sobre cremoso / *Artichoke heart on a creamy base*

### 02. PRINCIPAL

Solomillo de vaca a la brasa / *Grill beef tenderloin*

### 03. POSTRE:

Choco-naranja cremoso / *Creamy chocolate orange touch*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

/ *Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La pérgola

## Menú Litoral

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Jamón Ibérico de castaña / *chestnut-fed Iberian ham*

Tabla de quesos: Olavidia, Andazul, Pecorino trufado y Cabra curado

/ *Cheese board: Olavidia, Andazul, truffled Pecorino and Curated goat*

Gyoza de Ibérico y setas / *Iberian and mushrooms gyoza*

Corazón de alcachofa sobre cremoso / *Artichoke heart on a creamy base*

### 02. PRINCIPAL

Atún rojo de Almadraba rustido / *Tuna belly steak*

### 03. POSTRE:

Choco-naranja cremoso / *Creamy chocolate orange touch*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

/ *Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**

# La pérgola

## Menú Vegano

---

### 01. ENTRANTES (CADA 4 PERS.)

Ensalada de pimiento de la Axarquía aliñada / *Seasoned pepper salad from Axarquía*

Corazón de alcachofa cremoso / *Artichoke heart on a creamy base*

Puerro confitado / *Lee confit*

Berenjena babaganush / *Babaganush eggplant*

### 02. PRINCIPAL

Arroz con verduras frescas de la Axarquía

/ *Rice with fresh vegetables from Axarquía*

### 03. POSTRE:

Tarta de zanahoria vegana / *Vegan carrot cake*

### 04. BEBIDA

Agua, refrescos, cerveza draft, vino blanco, vino tinto, vino rosado y café

/ *Water, cold drins, draft beer, wine and coffee*

Disponibilidad mínima a partir de 8 personas / *Available from 8 people*

**IVA INCLUIDO (10%) / IVA TAX INCLUDED (10%)**



# Información adicional y condiciones de reserva

ESPAÑOL

# La pérgola

## Información adicional

### 01. BARRA LIBRE

28€ /PP Durante las 2 primeras horas.

12€ /PP Primera hora adicional.

10€ /PP Segunda hora adicional y consiguientes.

### 02. ELECCIÓN

La elección del menú debe estar cerrada por parte del cliente 15 días antes del evento teniendo en ese mismo momento la información de menús especiales, intolerancias y/o alergias.

### 03. PLATOS EXTRA

Nuestros menús pueden complementarse con opciones de nuestra carta bajo suplemento adicional.

### 04. INTOLERANCIAS

Menús sujetos a posibles cambios por intolerancias y/o alergias teniendo en cuenta los plazos marcados en el punto número 2.

# La pérgola

## Condiciones de reserva

### 01. CONDICIONES

01. Para reservar el menú deben ser un grupo mínimo de 8 personas.
02. Para confirmar la reserva bajo menú se requiere un anticipo del 30% total del evento en base al menú seleccionado por el número de personas indicado.
03. Las modificaciones del menú están sujetas a posibles variaciones en el precio.

### 02. FORMAS DE PAGO

Se abonará el 30% en concepto de anticipo de confirmación de reserva por transferencia bancaria y el 70% restante según la política de cancelación.

### 03. EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO

La exclusividad del espacio se tratará particularmente con cada caso.

### 04. SELECCIÓN DE MENÚ

Todas las personas deben elegir el mismo menú a excepción de los comensales veganos que podrán elegir el indicado para ellos.

# La pérgola

## Política de cancelación

### 01. CONDICIONES

No se devolverá el 30% de anticipo de confirmación en los siguientes casos:

**A.** En reservas realizadas a menos de 3 meses el tiempo máximo de cancelación será de 30 días desde la fecha del evento, pasado ese plazo no se devolverá el importe.

**B.** En reservas realizadas en 3 meses en adelante el tiempo máximo de cancelación serán de 60 días desde la fecha del evento, pasado ese plazo no se devolverá el importe.

Si la cancelación es por fuerza mayor, ambas partes se comprometen a reubicar el evento en los próximos 12 meses sin cargo adicional.

# Additional information and Reservation policy

**ENGLISH**

# La pérgola

## Additional information

### 01. OPEN BAR

28€ /PP For the first 2 hours.

12€ /PP Additional hour.

10€ /PP Second additional hour and beyond.

### 02. MENU SELECTION:

The menu selection and dietary restrictions must be chosen at least 15 days before the reservation.

### 03. EXTRA COURSES

Our menus can be supplemented with additional options, which will incur an extra charge.

### 04. DIETARY RESTRICTIONS

Menus can be modified due to dietary restrictions within the specified timeframe mentioned in part 2.

# La pérgola

## Reservation policy

### 01. CONDITIONS

01. A minimum of 8 people is required for the set menu.
02. To secure the set menu, a 30% deposit of the total budget is required.
03. Possible menu variations are linked to potential price changes.

### 02. PAYMENT METHODS

The 30% deposit of the total budget to settle the menu will be paid through a bank transfer. The remaining 70% will be handled according to the cancellation policy.

### 03. PRIVATIZING THE SPACE

The request to privatize the space will be personally managed.

### 04. MENU SELECTION

The same party size must choose the same menu as exception for the people with dietary restrictions.

# La pérgola

## Cancellation policy

### 01. CONDITIONS

The 30% deposit of the budget won't be refunded in the next stages:

**A.** For the reservations made less than 3 months in advance, the cancellation window is 30 days from the booking date.

**B.** For the reservations made more than 3 months in advance, the cancellation window is 60 days from the booking date.

If there's a serious reason, communicating openly with both parties could lead to a mutually agreeable solution within a 12-month window.