



***MENÚ DEGUSTACIÓN: temporada 2019:***

Ibéricos "La Rodríguez": Jamón, lomo, chorizo y salchichón con picos de Jerez.

Tabla de quesos artesanos con frutos secos


Mousse de foie de pato

Solomillo Ibérico al horno con salsa a la pimienta negra y patata asada.

Yogurt Griego con frambuesas y arándanos

Café o infusión

**PRECIO POR PERSONA: 39,00 € IVA no Incluido.**

 El precio del Menú incluye:

- Refrescos y zumos embotellados.
- Cervezas y cervezas sin alcohol.
- Vinos
  - Blanco: D.O. Rueda, Verdejo 100%.
  - Rosado D.O. Navarra.
  - Tinto Crianza D.O. Rioja ó Ribera de Duero



***MENÚ DEGUSTACIÓN: temporada 2019:***

**Ibéricos "La Rodríguez":** Jamón, lomo, chorizo y salchichón con picos de Jerez.

**Tabla de quesos artesanos con frutos secos**

**Mousse de foie de pato**

**Gambones al horno**


**Solomillo Ibérico al horno con salsa a la pimienta negra y patata asada.**

**Yogurt Griego con frambuesas y arándanos**

**Café o infusión**

**Copa de espumoso francés**


**PRECIO POR PERSONA: 49,00 € IVA no Incluido.**

 El precio del Menú incluye:

- Refrescos y zumos embotellados.
- Cervezas y cervezas sin alcohol.
- Vinos
  - Blanco: D.O. Rueda, Verdejo 100%.
  - Rosado D.O. Navarra.
  - Tinto Crianza D.O. Rioja ó Ribera de Duero.



MENÚ DELUXE: temporada 2019:

 Copa de bienvenida acompañada de canapés de salmón, caviar y anchoas.

Ibéricos "La Rodríguez": Jamón, lomo, chorizo y salchichón con picos de Jerez.

Tabla de quesos artesanos con frutos secos

Mousse de foie de pato

Almejas a la marinera (especialidad del Chef)

Gambones al horno

Solomillo Ibérico al horno con salsa a la pimienta negra y patata asada


o Merluza del Cantábrico en su salsa con guarnición.

- Degustación de los postres "La Rodríguez".

Copa de espumoso francés o sorbete de limón al cava.

Cafés, infusiones y licores (aguardientes, pacharán y coñac)

**PRECIO POR PERSONA: 69,00 € IVA no Incluido.**

 El precio del Menú incluye:

- Refrescos y zumos embotellados.
- Cervezas y cervezas sin alcohol.

BODEGA: Blanco: D.O. Rueda, Verdejo 100%. y Rosado D.O. Navarra.

Tinto Reserva D.O. Rioja y Ribera de Duero.



COCTEL DEGUSTACION

*Aperitivos fríos*

Surtido de Ibéricos (Jamón, lomo, salchichón, chorizo) y picos de Jerez.

Queso artesano de Zamora con selección de frutos secos.

Salmorejo cordobés con virutas de jamón y un toque de wasabi.

Tartaleta de crema de queso con cebollín, eneldo verde y tomate.

Coctel de marisco.

Taquitos de empanada gallega.

Petit de bonito con pimiento asado y confitado.

Rulo de salmón con crema de queso y finas hierbas.

Mousse de guacamole con verdurita picada.

Brochetas de mozzarella, tomate cherry y anchoa.

*Aperitivos calientes*

Brandada de bacalao

Cucharita de pulpo a la gallega sobre mousse de patata.

Huevo de codorniz sobre lecho de pisto.

Mini-hamburguesas de buey con queso brie, cebolla crujiente y miel.

Taquitos de solomillo Ibérico con salsa a la pimienta negra.

Brochetas gratinadas de carne o pollo con verduras.

Patatas gratinadas rellenas de queso de cabra.

Mejillones en salsa picante.

Langostinos al horno.

Tartaleta de setas, cebolla caramelizada y torta del Casar.

*Postres*

Yogurt Griego con frambuesas y arándanos

Sorbete de limón al cava.

\*Debe ser elegido un postre igual para todos los comensales



**COCTEL DEGUSTACION**

La duración del coctel será de 2 horas desde el comienzo del mismo con 15 minutos de cortesía.

En todos nuestros menús se incluye:

**Aperitivos salados de bienvenida:**

- Cortezas Ibéricas.
- Selección de frutos secos
- Galletitas saladas.

**barra libre de las siguientes bebidas:**

- Refrescos y zumos embotellados.
- Cervezas y cervezas sin alcohol.
- Vinos

Blanco: D.O. Rueda, Verdejo 100%, Rosado D.O. Navarra., Tinto Crianza D.O. Rioja ó Ribera de Duero.

**Precios por persona.**

 **MENU CUPLE**


4 aperitivos fríos, 4 aperitivos calientes y postre ..... 33,00 €.

 **MENU ZARZUELA**

6 aperitivos fríos, 6 aperitivos calientes, postre y café ..... 45,00 €.

 **MENU OPERA**

8 aperitivos fríos, 8 aperitivos calientes, postre, café y sorbete de limón..... 55,00 €.

 **VINO ESPAÑOL:** (60 minutos duración) Surtido de Ibéricos (Jamón, lomo, salchichón, chorizo) y picos de Jerez + Queso artesano de Zamora con selección de frutos secos + 2 referencias a elegir .....22,00€

Los precios no incluyen el IVA (10%)



MUSIC BAR & COCTELERIA.

Barra libre de primeras marcas nacionales y de importación:

1 hora	14,00€ hora/persona.	
2 horas	12,00€ hora/persona	24,00€/persona
3 horas	10,00€ hora/persona	30,00€/persona

Barra libre incluyendo coctelería y marcas premium: 16,00€ hora/persona.

Precios combinados desde 8,00€

IVA correspondiente no incluido.

Aforo: 180 personas.

Horario disponible hasta las 04:30h



**ESPECTACULOS DISPONIBLES EN "EL RINCON DE LA  
RODRÍGUEZ"**

 OPCION LIRICA

- Pianista
- 2 solistas (soprano María Rodríguez y tenor o barítono)

Coste adicional: 660,00 € IVA NO INCLUIDO

 OPCION LIRICA / DANZA

- Pianista
- 2 solistas (soprano María Rodríguez y tenor o barítono)
- Pareja de baile danza clásica española
- Técnico de iluminación y sonido

Coste adicional: 1.100,00 € IVA NO INCLUIDO

Además de estos dos formatos podemos realizar un espectáculo a medida del cliente, consultar distintas opciones.

**También disponible:**

- Grupo de boleros, jazz, pop
- Cantante de copla y cuplé.
- Dj.
- Magia e ilusionismo.
- Cantante de musical.
- Pianista.
- Etc....



## TARIFAS ALQUILER ESPACIO “EL RINCÓN DE LA RODRÍGUEZ”.

Los precios del alquiler del espacio se aplican cuando se contrata un catering externo.

ESPACIO	MEDIA JORNADA (4 horas)	JORNADA COMPLETA (8 horas)
---------	----------------------------	-------------------------------

CAFÉ TEATRO	1.400 €-.	2.400 €-.
Hora adicional:	350 €-.	

PLANTA INFERIOR	1.100 €-.	1.900 €-.
Hora adicional:	275 €-.	

PLANTA SUPERIOR	500 €-.	900 €-.
Hora adicional:	125 €-.	

Estos precios no incluyen I.V.A (21%)

- Los viernes y sábados solo se alquila el espacio en formato CAFÉ TEATRO y con una duración mínima de 8 horas.





### CONDICIONES DEL SERVICIO


Confirmación del evento mediante e-mail indicándonos sus datos de facturación, se emitirá una factura pro forma al cliente.


#### Forma de pago:

50% Del total presupuestado a la aceptación del presupuesto. (importe de reserva del servicio y señal)

50% restante 24 horas antes de la fecha del evento.

 Última confirmación de comensales 48 horas antes de la fecha del evento.

 En caso de que se presten servicios no presupuestados, el cobro de dichos servicios se realizará a la finalización del evento.

 En caso de anulación del servicio, no se devolverá el importe de reserva del servicio y señal.

#### CONTACTO:

Alvaro Calvo Ballesteros

Dirección y gerencia

Teléfono: 618 349 122

Mail: [alvarocalvo@elrincondelarodriguez.es](mailto:alvarocalvo@elrincondelarodriguez.es)

Enlace al video promocional: <https://youtu.be/b1Y07w9wMUo>

Página web: [www.elrincondelarodriguez.es](http://www.elrincondelarodriguez.es)