



CASA ANÍBAL



CASA ANIBAL



Sobre nosotros

Casa Aníbal es un **espacio gastronómico exclusivo** ubicado en pleno **centro de Sevilla**, en un edificio histórico obra del gran arquitecto regionalista **Aníbal González**.

Se trata de un nuevo concepto que combina **Escuela de Hostelería y Restaurante**, gracias a lo cual se ha convertido en uno de los principales referentes del sector de la restauración en el ámbito local.

Un emplazamiento emblemático en el que la **decoración, el diseño, el arte, la arquitectura** y los pequeños detalles cobran vida, dotándolo de una personalidad única.

El Restaurante Casa Aníbal ofrece una propuesta culinaria de la más alta calidad, basada en la **cocina tradicional mediterránea** aderezada con **pincladas de vanguardia**. Las mejores materias primas y un servicio premium completan la ecuación perfecta. Como resultado, experiencias inolvidables para nuestros clientes, en las que disfrutar de la gastronomía sin límites.

Aníbal González

Conocido como 'el arquitecto de Sevilla', **Aníbal González** fue el principal referente del **regionalismo sevillano** de principios del siglo XX.

En su prolífica obra destacan construcciones emblemáticas de la capital hispalense desarrolladas con motivo de la **Exposición Iberoamericana de 1929**, como la espectacular **Plaza de España**.

En este mismo marco se crearía el Pabellón de la **Asociación Sevillana de la Caridad**, donde se ubica Casa Aníbal. Una perfecta combinación de historia, arte y costumbres, pero también de modernidad. Así es el regionalismo de Aníbal González, y así es la filosofía del restaurante.



Un edificio histórico
en el centro de Sevilla,
obra de Aníbal González

Nuestros espacios

Casa Aníbal ofrece **espacios diferenciados** para que nuestros clientes puedan elegir el ambiente más idóneo para cada ocasión.

El edificio se divide en **dos plantas diáfanas**, y está rodeado de una **bonita terraza ajardinada**. En la planta baja, junto a una amplia cocina abierta se ubica la zona de lobby o de recepción, en la que destaca uno de los principales elementos decorativos, una imponente Victoria Alada que homenajea la obra de Aníbal González. Junto a ella, una zona de mesas altas perfecta para acoger eventos o disfrutar de una copa durante la sobremesa.

En la primera planta se localiza el **salón principal**, una acogedora estancia con capacidad para sesenta personas donde la decoración y la belleza de los elementos cobran especial relevancia.

En lo que respecta al espacio exterior, disponemos de una **terrace perfectamente acondicionada** con una capacidad para hasta ochenta comensales.



/// Espacios únicos
para ocasiones
especiales



**Experiencias
gastronómicas
inolvidables**

Escuela de Hostelería

La Escuela de Hostelería Casa Aníbal nace con el objetivo de ofrecer un servicio formativo de calidad, contribuyendo al desarrollo económico y social del sector de la hostelería y la restauración en Sevilla.

Con la incorporación de un nuevo centro formativo especializado en el tejido empresarial de la ciudad, Casa Aníbal se constituye como un agente activo en la profesionalización y evolución del sector, uno de los motores principales de la economía actual.

La Escuela de Hostelería promueve una doble visión. Por un lado, la enseñanza teórica de las bases y mecanismos necesarios para la ejecución de las actividades relacionadas con la restauración. Y, por otro, la formación práctica de los conocimientos adquiridos en el plano teórico.

Por ello, ofrecemos tanto cursos y seminarios que se imparten en las instalaciones, como prácticas en el ejercicio de la actividad del propio restaurante. Con ello no solo perseguimos la adquisición por parte del alumnado de unos conocimientos completos, sino que además contribuimos a la integración en el mercado laboral de personal perfectamente cualificado y con experiencia contrastada.





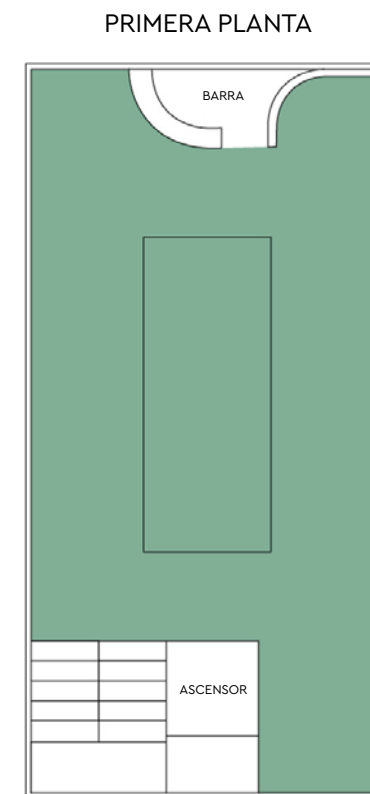
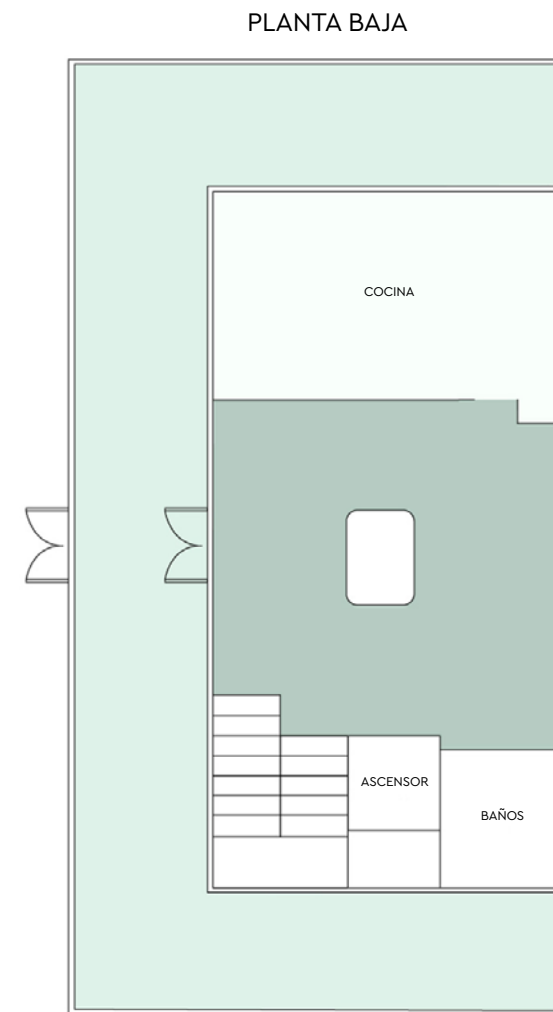
Organización de Eventos

Por su inmejorable ubicación, en pleno centro de Sevilla, así como por su gran capacidad y versatilidad, Casa Aníbal es un espacio idóneo para la celebración de eventos de diversa índole y características.

Este espacio singular cuenta con una superficie de más de 300 metros cuadrados divididos en 3 zonas diferenciadas: lobby o zona de recepción, salón principal y terraza exterior.

Casa Aníbal dispone de la infraestructura y medios técnicos necesarios para dar respuesta a las necesidades que requiera cada evento: equipos de sonido e iluminación de última generación, cocina totalmente equipada para el servicio de catering, conexión WIFI, proyectores..., entre otros.

El equipo especializado se encargará del asesoramiento personalizado para diseñar y organizar cada evento totalmente a medida.



TERRAZA LOBBY SALÓN PRINCIPAL

Menús

En Casa Aníbal podrás elegir entre varios tipos de menús, tanto **tipo cóctel** como **sentado en banquete**.

También ofrecemos la posibilidad de diseñar menús totalmente personalizados con el asesoramiento de nuestro equipo especializado en la organización de eventos.

Igualmente, disponemos de toda la información relativa a los alérgenos y intolerancias alimenticias de cada plato, o cual podrás consultarnos en cualquier momento.

A continuación presentamos los Menús Sentados.



MENÚ 1

ENTRANTES (Para compartir cada 4 comensales)

- Ensaladilla de centollo y berberechos
- Tabla de quesos andaluces con confituras
- Mini pavías de bacalao y su encebollado
- Croquetas de rabo de toro con sabayón

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

- Lomo de lubina a la brasa con puerros confitados y salsa de cerveza tostada
- Mini canelón de pollo coquelet con bechamel trufada y demi-glace

POSTRES

- Tocino de cielo con helado de violetas y espuma de tocinillo y polvo de pistacho

BEBIDAS

- Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres

> **PRECIO 45€ POR PERSONA** IVA incluido



MENÚ 2

ENTRANTES (Para compartir cada 4 comensales)

- Ensaladilla de cigalitas
- Tabla de quesos andaluces con confituras
- Mini pavías de bacalao y su encebollado
- Croquetas de puchero

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

- Rodaballo a la brasa con crema de maíz
- Presa ibérica con crema de ajo tostado, jamón ibérico y patatas fritas

POSTRE

- Una galleta diferente: crema de galletas María con helado de avellana y buñuelo de Nutella

BEBIDAS

- Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres

> **PRECIO 50€ POR PERSONA** IVA incluido



MENÚ 3 AMISTAD VERDADERA by BRUGAL

ENTRANTES (Para compartir cada 4 comensales)

- Surtido ibérico: jamón ibérico y lomo ibérico 100%
- Sashimi de atún de almadraba con papas aliñás
- Chipirones rellenos de butifarra y setas de temporada con huevos de codorniz
- Mini canelón de pollo coquelet con bechamel trufada, demi-glace y aire de Ron Brugal Añejo

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

- Corvina con setas a la brasa y crema de roteña
- Solomillo de ternera a la brasa y patatas fritas

POSTRE

- Trianisú mostachón de Utrera, licor de naranja y mascarpone

COPA O CÓCTEL BY BRUGAL (A elegir)

- Cóctel Amistad Verdadera
- Copa de Brugal Añejo

BEBIDAS

- Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres

> **PRECIO 55€ POR PERSONA** IVA incluido



MENÚ 4

ENTRANTES (Para compartir cada 4 comensales)

- Surtido ibérico: jamón ibérico de bellota y lomo ibérico de bellota 100%
- Tabla de quesos andaluces con confituras
- Carpaccio de gambas con su crema al ajillo y bollito preñado de yema de huevo
- Mini canelón de pollo coquelet con bechamel trufada y demi-glace

PLATO PRINCIPAL (A elegir)

- Lomo bajo de ternera con 45 días de maduración y patatas fritas
- Rodaballo a la brasa con crema de maíz y mini verduras

POSTRE

- Lemon Pie torta de Inés Rosales, crema de limón y merengue flambeado

BEBIDAS

- Cervezas, vinos, refrescos y agua incluidos durante el servicio hasta el servicio de los postres

> **PRECIO 60€ POR PERSONA** IVA incluido



Nuestros Servicios



CONEXIÓN
WIFI GRATUITA



PERSONALIZACIÓN
DEL ESPACIO



SERVICIO DE
CATERING



PRODUCCIÓN E IMPRESIÓN
DE PIEZAS DE COMUNICACIÓN



MARIDAJE
DE VINOS



EQUIPO TÉCNICO
DE SONIDO



SERVICIO DE
SEGURIDAD



EQUIPO TÉCNICO
DE ILUMINACIÓN



ESPACIO EN
EXCLUSIVIDAD



COBERTURA AUDIOVISUAL
DEL EVENTO



Política de Contratación

- La contratación del menú seleccionado debe quedar cerrado con 7 días de antelación, y como última modificación de comensales, 72 horas antes del evento. En caso de haber pasado dicho plazo y disminuya el número de personas acordadas, se le cobrará el precio fijado, y si aumenta se incrementaría la factura.
- Menús especiales para personas con alergias, intolerancias o cualquier limitación con alimentos o bebidas, se adaptará el menú a sus necesidades previa notificación con 7 días de antelación. De lo contrario no se aseguran adaptaciones del menú in situ.
- El espacio asignado al cliente se realizará según las características y necesidades del evento, pudiendo sufrir modificaciones según disponibilidad por parte de la empresa
- En caso de anulación de la reserva y rescisión del contrato por parte del cliente, con dos semanas de antelación, se devolverá el importe entregado en concepto de reserva. Si se notifica posteriormente se perderá dicho importe.
- En caso de mal tiempo y teniendo reserva en exterior, si tiene abonado un depósito, el mismo será devuelto si la reserva es cancelada por parte del restaurante por no poder dar servicio en la zona designada.
- Se abonará el 40% del total para garantizar la reserva una vez aprobado el presupuesto mediante confirmación de correo electrónico, indicando nombre completo, NIF y dirección. El 60% restante se abonará antes del día del evento o in situ el mismo día de la celebración en efectivo o con tarjeta. En caso de que el cliente quiera realizar el pago mediante transferencia bancaria podrá hacerlo en el plazo de los 7 días posteriores al evento.
- El pre-bloqueo del espacio tendrá una duración de 7 días para que el cliente pueda dar su conformidad y formalizar la reserva. En caso de no contestación por parte del cliente, se entenderá como cancelada la reserva.
- En caso de contratar un menú sentado, el cliente tiene que notificar de la elección de plato principal de cada comensal 7 días de antes de la fecha del evento.
- La empresa no se responsabiliza de pérdidas o desperfectos en materiales de proveedores contratados por parte del cliente.
- Por las características del restaurante, Casa Aníbal no es el lugar idóneo para clientes disfrazados.
- Al no tener guardarropa en el establecimiento, la empresa no se hace responsables de objetos personales perdidos.





Descrube un espacio
gastronómico
sin límites

Mapa de situación



DATOS DE CONTACTO

**Teléfono**

(+34) 691 510 512

**Dirección**

Calle Reyes Católicos, 22
CP 41001, Sevilla

**Web**

www.casaanibalrestaurante.com

**Email**

reservas@casaanibalrestaurante.com





CASA NIVAL



CASA ANÍBAL

www.casaanibalrestaurante.com