
















**CASA ANÍBAL**







MENÚS

# 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)

- Corvina con setas a la brasa y crema de roteña  
  
- o
- Mini canelón de pollo coquelet con bechamel trufada y demi-glace  
  

## Postre

- 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



o

- Presa ibérica con crema de ajo tostado y patatas de la abuela



### 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

## Entrantes (Para compartir cada 4 comensales)

- Jamón ibérico de bellota
- 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 verduritas

## 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 60€ POR PERSONA (IVA Incluido)**



# CONDICIONES 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.



# CASA ANÍBAL

C/ Reyes Católicos, 22. Sevilla  
reservas@casaanibalrestaurante.com  
+34 691 510 512

[www.casaanibalrestaurante.com](http://www.casaanibalrestaurante.com)