



MUXIA

RESTAURANTE - CERVECERIA
MARISQUERIA

MENUS

EMPRESA

Camino de Hormigueras,
nº 112

Pol. Ind. De Vallecas

28031 – Madrid

Telf. 91 332 93 43

650 450 970

info@restaurantemuxia.es



REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

**ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**



somos la hostelería

alérgenos



SOLICITEN INFORMACIÓN A
NUESTRO PERSONAL

MUCHAS GRACIAS



INFORMACIÓN GENERAL

- ▶ Les presentamos nuestros menús de empresa, si desean una propuesta a su medida, no duden en solicitarla.
- ▶ Una vez estén convencidos de que quieren celebrar sus eventos en nuestras instalaciones, se procederá a la firma del contrato por ambas partes, con un depósito de 200€ a descontar después del evento. En caso de anular el evento el anticipo no les será devuelto en concepto de daños y perjuicios ocasionados al establecimiento.
- ▶ La elección del menú deberá confirmarse con 1 mes de antelación.
- ▶ El nº de comensales se deberá de notificar 10 días antes a la celebración.
- ▶ Estos precios llevan incluido el IVA vigente.
- ▶ Los precios serán válidos hasta Fin del 2024.



MENÚ Nº 1

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Ibéricos Surtidos de Salamanca con Picos Camperos
- Langostinos Orly con Ali-Oli
- Patatas al Montón con Huevos Rotos y Zorza
- Ensaladilla Rusa Casera con Ventresca

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Arroz Marea Negra con Sepia y Calamar
- Cachopo Asturiano con Pimientos de Padrón
- Dorada Fresca Horneada al Albariño con Almejas

POSTRES

- Tarta Casera de Tiramisú

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Rioja Joven o Verdejo.

(2 consumición/persona)

(Suplemento de Bebida 2,90€ persona)

PRECIO MENÚ POR PERSONA 39€

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL



MENÚ Nº2

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Jamón Ibérico de Guijuelo con Colines
- Croquetas Caseras de Chipirones en su Tinta
- Gambón Rojo a la Plancha con Limón
- Ensalada de Tomate Raff con Ventresca y Pimientos Asados Caseros

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Entrecot de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos de Padrón
- Carrillera de Ternera Guisadas al Vino Tinto
- Salmón Fresco en Papillote con Verduritas Naturales

POSTRES

- Tarta Casera de Queso de la Viña con Coulis de Frutas

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Rioja Joven o Ribeiro.

(2 consumición/persona)

(Suplemento de Bebida 2,90€ por persona) **PRECIO MENÚ POR PERSONA 44€**

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL



MENÚ Nº3

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- Jamón Ibérico, Queso Curado de Oveja y Caña de Lomo
- Concha de Vieira Rellena de Marisco al Gratén
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Carrillera Ibérica en Salsa Casera
- Langostinos Rayados a la Plancha con Limón

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Lomo Alto de Ternera Trinchado (al gusto) con Pimientos del Padrón
- Cordero Lechal Asado en su Jugo con Patatas Panaderas
- Bacalao al Gratén con Ali-Oli y Cebolla Caramelizada

POSTRES

- Milhojas Casera de Nata y Crema Pastelera

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Rioja Joven o Ribeiro

(2 consumición/ persona)

(Suplemento de Bebida 2,90€ por persona)

PRECIO MENÚ POR PERSONA 49€

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL



MENÚ Nº 4

ENTRANTES CADA 4 PERSONAS

- ▶ Parrillada de Marisco (Cigala, Langostinos, Gambón, Navajas, Gambas y Berberechos).
- ▶ Almejas a la Marinera.

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- ▶ Paletilla de Lechal Asada Con Patatas Panaderas.
- ▶ Merluza Fresca al Azafrán con Cachelos al Pimentón.
- ▶ Arroz Caldoso al Gusto (concertado).

POSTRES

- ▶ Milhojas de Frutas con Crema de Vainilla Casera

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Rioja Crianza o Ribeiro.

(2 consumición/persona)

(Suplemento de bebida 2,90€ por consumición)

PRECIO SEGÚN TEMPORADA

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

- Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico
- Croquetas Caseras de Jamón y Calamares a la Andaluza

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Espaguetis a la Boloñesa
- Hamburguesa MUXÍA
- Escalope de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE

- Tarta del Evento o Helado.

Agua o Refrescos

PRECIO POR PERSONA 23€

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, CONSULTE A NUESTRO PERSONAL



MENÚ RUTA GALLEGA

PRIMEROS PLATOS A COMPARTIR

- Empanada Gallega Casera de Atún
- Patatas a lo Pobre con Zorza y Pimientos de Padrón
- Lacón con Cachelos y Pimentón de la Vera
- Almejas al Albariño

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

- Bacalao al Gratén con Ali-Oli de Miel de Boimorto y Cebolla Caramelizada.
- Lomo Alto de Ternera con Pimientos del Padrón

POSTRES

- Filloa Gallega Casera o Tarta Santiago.

Agua, Refresco, Cerveza, Vino Tinto de la Casa – Blanco Ribeiro
(2 consumición/persona) (Suplemento de Bebida 2,90€ por consumición)

PRECIO MENÚ POR PERSONA 35€



CONTRATO DE RESERVA

FECHA: / /

De una parte **LA EMPRESA**

Dº Fabio Gutiérrez Lázaro con DNI; 51917137L como Administrador del Restaurante Muxía (Gesos Muxía S.L.) con CIF/NIF: B84225051 domicilio en Camino de Hormigueras, 112 – 28031 Madrid con teléfono nº 91 332 9343 y correo electrónico info@restaurantemuxia.es.

De otra parte. **EL CLIENTE:**

Dº/Dª _____ con DNI: _____ domicilio
en _____ con teléfono
nº _____ y correo electrónico _____.

Ambas partes se reconocen mutuamente plena capacidad para celebrar el presente contrato de acuerdo con las siguientes

CLÁUSULAS

PRIMERA- Acuerdan que el Cliente abona la cantidad de 200€ a la EMPRESA en concepto de fianza por la comida/cena que se celebrará en el Local sito en Camino de Hormigueras Nº 112. el día _____ de _____ de _____

SEGUNDA- A dicha reserva asistirán _____ comensales y el precio por persona será de _____ euros IVA incluido..

TERCERA- El cliente abona la cantidad de _____ € (correspondiente al 20% del total acordado) en concepto de Reserva con una antelación de 10 días, quedando el importe restante pendiente de su pago a pagar el día de la fecha del evento.

CUARTA- Si el cliente cancelase su reserva, la cantidad entregada en concepto de fianza se devengará a favor de LA EMPRESA en concepto de indemnización por daños y perjuicios.

QUINTA- Si hubiera un cambio en el número total de personas asistentes , siendo este inferior al acordado en el presente contrato y no siendo informada LA EMPRESA con un periodo mínimo de 48 horas de antelación la cantidad acordada por dichos comensales se devengará a favor de LA EMPRESA en concepto de indemnización por daños y perjuicios.

Así mismo, y por razones de aforo, si hubiera cambio en el numero total de personas, siendo este superior al acordado en el presente contrato, el restaurante se reserva el derecho de no dar servicio a los comensales adicionales.

SEXTA- EL CLIENTE acepta la responsabilidad de cualquier daño o perjuicio que, tanto ella como cualquier miembro del grupo pudiera ocasionar a LA EMPRESA durante la celebración de dicha comida/cena.

SEPTIMA- Para cualquier litigio que se pudiera producir por el presente contrato, ambas partes se someten a los Tribunales o Juzgados de Madrid

Y en prueba de conformidad con lo expuesto y para que así conste, firman ambas partes el presente contrato por duplicado ejemplar y a un solo efecto en el lugar y fecha que figura en el encabezado.

(Recuerden las partes leer detenidamente el contrato antes de firmarlo)

FIRMAS