



CIGARRAL DE CARAVANTES OPCIONES COCTEL 2026- 2027

PARA MÁS INFORMACIÓN,
CONTACTAR CON EL DEPARTAMENTO
DE EVENTOS
(EVA BALLESTEROS / RAQUEL GARCÍA)

eventos@cigarraldecaravantes.com

Teléfono de contacto:
621 229 829 / 925 283 680 - EXT 3



OPCIÓN 1: 30€ P.P. (IVA INCLUIDO)

1 HORA DE BEBIDA ILIMITADA

(Vino blanco y tinto de la casa, refrescos,
cerveza Mahou clásica y agua mineral)

+

12 APERITIVOS

Dúo de tartaletas crujientes
(ibérica y crema de queso con membrillo)

Ensaladilla cremosa de boniato

Crocanti de morcila

Vasito de salmorejo ó de crema caliente
(depende de la temporada)

Mini croquetas

Mini pita estilo cajún

Gyoza de langostino con salsa agripicante

Rissoto de marisco con ali oli

Brocheta de pollo teriyaki

Samosa de pollo al curry

Mini pan bao



OPCIÓN 2: 40€ P.P. (IVA INCLUIDO)

1 HORA Y MEDIA DE BEBIDA ILIMITADA

(Vino blanco y tinto de la casa, refrescos,
cerveza Mahou clásica y agua mineral)

+

15 APERITIVOS

Dúo de tartaletas crujientes

(ibérica y crema de queso con membrillo)

Ensaladilla cremosa de boniato

Crocanti de morcila

Vasito de salmorejo ó de crema caliente

(depende de la temporada)

Mini croquetas

CIGARRAL DE CAPA VANTES

Mini pita estilo cajún

Gyoza de langostino con salsa agripicante

Rissoto de marisco con ali oli

Brocheta de pollo teriyaki

Mini rollito de lechón

Samosa de pollo al curry

Buñuelo de bacalao con mahonesa espaciada

Mini pan bao

Pincho moruno con mojo picón



OPCIÓN 3: 50€ P.P. (IVA INCLUIDO)

2 HORAS DE BEBIDA ILIMITADA

(Vino blanco y tinto de la casa, refrescos,
cerveza Mahou clásica y agua mineral)

+

18 APERITIVOS

Gilda de boquerón y anchoa

Dúo de tartaletas crujientes

(ibérica y crema de queso con membrillo)

Ensaladilla cremosa de boniato

Crocanti de morcila

Vasito de salmorejo ó crema caliente
(depende de la temporada)

Mini croquetas

Mini pita estilo cajún

Gyoza de langostino con salsa agripicante

Rissoto de marisco con ali oli

Hojaldre invertido con sobrasada y miel

Brocheta de pollo teriyaki

Mini rollito de lechón

Samosa de pollo al curry

Buñuelo de bacalao con mahonesa espaciada

Mini pan bao

Mini hamburguesa

Pincho moruno con mojo picón



Si desean ampliar cualquiera de las 3 opciones
con algún aperitivo extra, les ofrecemos...

Brocheta de queso y tomatito Cherry (+2)

Cesta de patata trufada (+ 3€)

Mini hot dog (+3€)

Brocheta de langostino crujiente (+ 3€)

Macarons foie y coulis de mango (+3€)

Brocheta de lomo de ternera (+5€)

Cazuelita de judiones con perdiz (+6)

Corner de quesos nacionales (+6€)

Córner de ibéricos (+8€)

CIGARRAL B CARAVANTES

Sorbete de temporada (+3€)

Trufas de limón y chocolate (+4€)

Surtido de pop dots y tartaleta de galleta (+3€)



INFORMACIÓN GENERAL

- En los espacios se podrá permanecer hasta las 18:00h en horario de almuerzo y hasta las 00:00h en horario de cena.
Media hora antes de cierre se dejarán de servir bebidas extras.
- Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
- A fin de ofrecerle un mejor servicio, se ruega confirmar el número final de asistentes 10 días previos al evento mediante correo electrónico.
- El número de asistentes que se reconfirme 4 días previos, será el mínimo a facturar, independientemente de si asisten un número menor el día del evento.
- En caso de asistir un mayor número de personas, la empresa se compromete a cubrir el servicio a todos los asistentes siempre que exista disponibilidad de espacios y repercutirá en la factura final del evento.
- Para hacer efectiva la reserva, se solicita un depósito del 30% aproximado del total con carácter no reembolsable.
- Al finalizar el evento se emitirá la factura correspondiente y se procederá al pago total de la misma por el responsable del evento bien sea en efectivo o con tarjeta de crédito.

