



RESTAURANTE
EL LUCERO
DESDE 1975

Feliz Navidad

www.restaurantelucero.com

Avda. Andalucía, 35. 18198 Huétor Vega (Granada)

958 500 812



Menú 1

Entrantes

Selección de aperitivos y pinchos

Rollitos de york y queso con salsa agri dulce

Tostas de pate de jamón y miel de caña

Pincho de queso manchego y tomate cherry

Langostinos cocidos con salsa rosa

Salmorejo de frambuesa y manzana verde



Plato principal a elegir:

Codillo estilo segoviano

o

Rodaja de merluza ajoarriero



Postre:

Surtido de postres caseros y pasteles navideños

Bebida:

Vino tinto ribera de Duero, blanco semidulce y Lambrusco

Cervezas Cruzcampo, Refrescos y agua mineral

Precio: 25.00€



Menú 2

Ensalada templada de brotes verdes, láminas de salmón ahumado y corazones de alcachofas con virutas de jamón serrano



Centro de merluza al horno con ajoblanco y crujiente de almendra



Solomillo de cerdo al Pedro Ximenez acompañado de verduras de temporada y crujiente de patata



Postre:

Surtido de postres caseros y pasteles navideños

Bebida:

Vino tinto ribera de Duero, blanco semidulce y Lambrusco
Cervezas Cruzcampo, Refrescos y agua mineral



Infantil

Entrantes

Selección de embutidos acompañado de delicias de
hojaldre



Plato principal a elegir:

Nuggets de pollo con patatas

o

Macarrones boloñesa



Postre:

Tarrina de helado

Bebida:

Agua mineral, zumos y refrescos



Incluye entrada
gratuita a
"Pequelandia"



Precio: 20.00€



Condiciones

1. Es muy importante el horario de llegada.
2. En caso de que el cliente desee organizar las mesas deberá tener en cuenta que por cada 10 comensales adultos tendrá una mesa redonda. Este organigrama deberá entregarse en el restaurante 10 días antes del evento, no siendo responsabilidad de la empresa la elaboración de listas, defectos o errores que pudieran producir en la distribución de las mesas.
3. Para realizar la reserva habrá que realizar una entrega a cuenta de 300€, el resto al finalizar el evento (efectivo, tarjeta o talón conformado por el banco). En caso de cancelación del evento la entrega a cuenta no será reembolsada salvo casos de fuerza mayor debidamente justificados.
4. El evento quedará recogido mediante un contrato que habrá que realizarlo como en el momento de la reserva. La parte contratante se compromete a abonar la cantidad de plazas reflejadas en el contrato y el aumento, pudiendo modificarse por escrito hasta 10 días antes del evento, no admitiéndose variaciones en el número de comensales a partir de esa fecha. La empresa se reserva el derecho de modificar la sala contratada si hay variación $\pm 20\%$ comensales de la cantidad inicial.
5. Si el cliente contrata cualquier servicio o producto externo al restaurante deberá consultar costos y condiciones comprometiéndose a acatar la normativa del restaurante y haciéndose responsable de los posibles daños materiales que estos puedan ocasionar en nuestras instalaciones.
6. Esta reserva no incluye degustación gratuita, si desea realizarla póngase en contacto con nosotros para establecer la fecha de la misma, recuerde que las degustaciones se realizan de martes a jueves (festivos no incluidos), previa reserva. En el mes de mayo NO se realizan degustaciones.
7. Si desea algún tipo de menú adaptado por alguna intolerancia, consúltenos sin compromiso.
8. No se permite durante la celebración acceder ningún tipo de bebida ni comida del exterior del restaurante, salvo autorización previa. Si desea contratar algún servicio o producto externo al restaurante consulte las condiciones y costos adicionales que puedan ocasionar. El incumplimiento de la normativa establecida conlleva la cancelación del servicio o producto.
9. Los horarios de las salas serán (modificables bajo mutuo acuerdo):
 - Horario de almuerzo: de 13:00h a 18:00h
 - Horario de cenas: de 21:00h a 03:00h