



EL CAPRICH O DE RAQUEL

· COCINA TRADICIONAL · 1993 ·

DOSSIER COMUNIONES Y BAUTIZOS 2018

Un día tan importante para vuestros hijos se merecen un lugar especial, donde cada detalle cuenta. En El Capricho de Raquel sabemos que el día de la comunión o el bautizo son algunos de los momentos más importantes de muchas familias, por eso en nuestro restaurante ponemos a vuestra disposición las diferentes instalaciones para hacer de este día una fecha señalada.

Nuestro equipo se encargará de que todo esté perfecto el día de la celebración para que sólo os tengáis que preocupar de disfrutar con vuestros hijos y vuestros invitados. Nuestros menús están formados por los mejores productos de mercado de la zona, siempre con un toque de innovación para que sorprendáis a vuestros familiares y amigos pero guardando la tradicional cocina de El Capricho de Raquel.

A continuación mostramos los menús confeccionados para comuniones 2019 teniendo la posibilidad de realizar cambios de algunos entrantes por otros.



EL CAPRICHINO DE RAQUEL
·COCINA TRADICIONAL · 1993·

Menús ²⁰¹⁹⁻²⁰²⁰ Comunion

- Tomate raf con ventresca.
- Jamón ibérico y queso.
- Foie micuit con tostas.
- Pulpo a la plancha.

·Arroz a elegir.
(Excepto bogavante)

·Tarta especial Capricho.

- Café Illy o infusión.
- Pan con AOVE Verde Esmeralda DO Jaén.

44€ por pax IVA incluido

- Tomate raf con ventresca.
- Lomo ibérico y queso.
- Calamar de bahía plancha.
- Cazuela de gambas rojas.
- Quisquilla de Santa Pola.

·Arroz a elegir.
(Excepto bogavante)

·Tarta especial Capricho.

- Café Illy o infusión.
- Pan con AOVE Verde Esmeralda DO Jaén.

49€ por pax IVA incluido

* Menú con carne o pescado +4€
TODA LA BEBIDA INCLUIDA

EL CAPRICHINO DE RAQUEL
·COCINA TRADICIONAL · 1993·

MENÚS NIÑOS

- Patatas Chips.
- Jamón Ibérico y Queso.
- Croquetas de Jamón.
- Calamares rebozados.

·Plato principal a elegir:

- Pechuga empanada.
- Espaguetis bolognesa.
- Arroz de pollo.
- Hamburguesa con patatas.

·Tarta o Helado.

29,50€ por pax IVA incluido

- Nuevas instalaciones.
- Amplia selección de alimentos para alérgenos.
- Salones con diferentes aforos.
- Zona acotada al tráfico de vehículos.
- Tarta especial de primera comunión a elegir.
- Amplia bodega con más de 500 referencias.

*Tu restaurante de confianza...
25 años contigo*

PLAYA DE URBANOVA
www.elcaprichoderaquel.es
t. 965 18 86 53 - 635 593 733

Tanto el menú infantil como de adulto está compuesto por diferentes entradas al centro de mesa para compartir, plato principal, postre individual y café o infusión para los adultos.



Toda la bebida está incluida hasta el servicio del café, donde se finaliza el menú.

Los menús tanto de adulto como de niño son de precio cerrado, pudiendo cambiar algún entrante o sumarle, pero no quitar. Se escoge menú por persona sentada. El menú infantil entendemos como máximo hasta los 13 años.

- Condiciones de confirmación:

Para formalizar la reserva del espacio se efectuará mediante un pago de 200€ como depósito. El resto del pago se efectuará a la finalización del evento el mismo día.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de la cantidad abonada como señal. Dicha cantidad es utilizada para las tramitaciones previas al evento.

El restaurante considera como lista definitiva de invitados seis días antes del gran día. Los cubiertos anulados a menos de 48h del evento se cobrará el precio del menú acordado.

- Decoraciones y mesas temáticas:

Para la decoración de mesas temáticas o mesas dulces debe de realizarlo una empresa para que disponga seguro de responsabilidad civil.

Para decorar puede venir alguna empresa de decoración de eventos que lo dejan precioso o si algún familiar quiere poner algo que siempre se mantenga la armonía y elegancia que tiene cada salón.



- Animaciones:
Queda a vuestra disposición y gusto de lo que queráis traer, desde animadores, magos... Tan solo necesitaremos saber si necesitan conexión a luz, sillas o lo que sea necesario para llevar a cabo la actividad.
- Copas y combinados:
Trabajamos con tickets de consumición que entregamos al finalizar el servicio del café. El precio de cada ticket es de 6€.
Las copas se piden y se sirven en barra. Cada ticket es una consumición a elegir por el cliente entre cantidad de marcas para tomar; gin tonic, ron, whisky, mojitos, san francisco, etc.
Al finalizar el evento se restan los tickets sobrantes.
- Aforo en espacios:
En caso de reducir los comensales después de realizar la reserva en un 30% cabe la posibilidad de compartir espacio con otras mesas.
- Distribución mesas:
Dependiendo del espacio escogido para celebrar la comunión o bautizo de su hijo, será posible una distribución u otra. Informamos in situ de las posibilidades.



- Intolerancias:

En nuestro restaurante entendemos la importancia que supone para los papas del evento que una persona con alguna intolerancia, vegetariano o vegano disfrute comiendo con tranquilidad. Por ello disponemos de una amplia carta donde poder dar opciones y que todos los invitados obtengan una grata experiencia en El Capricho de Raquel.

Cuando eres niño celebrar la Primera Comunión es uno de los momentos más importantes que se vive siendo el protagonista, por eso en El Capricho de Raquel nos esforzamos en que ese día sea una experiencia inolvidable para vuestro pequeño hombrecillo o vuestra pequeña mujercita.



EL CAPRICH O DE RAQUEL

· COCINA TRADICIONAL · 1993 ·

