



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

PROPUESTA GASTRONOMICA

- Somos una empresa gastronómica con más de Once años de experiencia.
- Queremos ofrecerle nuestros servicios con una atención personalizada y la seguridad de que nos ajustaremos a sus necesidades con la mejor calidad/precio de Sevilla.
- Estamos ubicados en la mejor zonas de Sevilla: Viapol y Buhaira, con los siguientes servicios cercanos:
 - Metro y metrocentro (tranvía).
 - Próximo a la Plaza de España y Jardines de Murillo.
 - Próximo a paradas de autobuses turísticos.
 - Próximo a los mejores hoteles de Sevilla.
 - Fácil aparcamiento.
 - Taxi, Sevici, etc.
- Conócenos mejor a través de nuestra Web, www.restauranteguadalquivir.com
- Ofrecemos excelente servicio, seriedad, ambiente agradable y la garantía de satisfacción a los clientes que nos visitan.

Menú	Grupos y Eventos	Menus Especiales	Observaciones
Menú 1	28€		
Menú 2	30€		
Menú 3	33€		
Menú 4	36€		
Menú 5	42€		
Menú 6	60€		
Menú 7	27€	Tapas típicas sevillanas	Con 3 días de anticipación
Menú 8	26€	Especial Feria	Con 3 días de anticipación
Menú 9	8€	Especial niños	Con 3 días de anticipación
Menú 10	30	Especial Lactosa	Con 3 días de anticipación
Menú 11	30	Especial Gluten	Con 3 días de anticipación
Menú 12	30	Especial Vegetariano	Con 3 días de anticipación

Precios IVA incluido por persona

Si desea que SUS amigos y familiares vivan en SEVILLA momentos inolvidables, no dude en ponerse en contacto con nosotros, le ayudaremos a lograrlo.

Somos de confianza.

Esperando verle pronto por nuestra casa, atentamente.

Antonio Joaquín Moreno (chef Ejecutivo).



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENU 1

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE:

Surtido de chacinas ibéricas

Tacos de lomo de Atún encebollados

Paté casero con sus tostas

PLATOS INDIVIDUALES

1º PLATO:

Salmorejo

2º PLATO:

Solomillo de cerdo Iberico salsa al Whisky con patatas

Postre de la casa al centro de mesa para compartir

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino de la casa) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P.: 28€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENÚ 2

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Surtido de chacinas ibéricas

Tacos de lomo de Atún encebollados

Pastel de Cabracho Con salsa rosa y caviar

Croquetas de la casa

PLATOS INDIVIDUALES

1º PLATO

Ensalada Guadalquivir o Salmorejo

2º PLATO

Solomillo de cerdo con salsa oloroso y patatas

o

Bacalao rebosado con salsa de pimientos

Postre de la casa al centro de mesa para compartir

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P.: 30€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO



MENÚ 3

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Jamón Ibérico de bellota

Caña de Lomo

Queso Viejo

Tataki de Salmón con guacamole

Croquetas de la casa

Pastel de Cabracho con salsa rosa y caviar

PLATO INDIVIDUAL

Wellington de solomillo de ternera con salsa de boletus

Postre.- Tierra de chocolate con helado de vainilla

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero) incluidas

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P. : 33€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENÚ 4

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Jamón Ibérico de Bellota

Queso Viejo

Croquetas de la Casa

Fideos Negros con Calamares y Alioli

PLATOS INDIVIDUALES

1º PLATO

Migas de Atún Rojo sobre Salmorejo

2º PLATO

Carrillada de ternera rellena de setas con salsa de boletus

Postre Individual de la casa

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vinos, Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P.: 36€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENU 5 -ESPECIAL DEGUSTACION-
PRESENTADOS EN MESA O TIPO COCTEL
Elección de 11 platos de 24 (Recomendado)

Relación de Platos a seleccionar como ejemplo:

Atún encebollado
Bacalao frito
Brocheta de pato con torrija de berenjenas y salsa de naranja
Brochetas de cerdo ibérico y mojo picón,
Calamares fritos,
Canapé de salmón
Caña de Lomo,
Cocochas de bacalao en salsa verde
Croquetas de la casa,
Crujiente de gambas y verduras
Ensaladilla
Jamón Ibérico de Bellota,
Lagrimitas de pollo
Migas campera
Mini burger de buey
Pincho vegetal de pepino y tomate
Queso viejo artesano,
Salmorejo
Tabule de pulpo.
Tataki de Salmon
Tortas gratinadas de setas
Tortillitas de camarones
Delicias de Calabacín y Atún

Sugerencias del Chef de Temporada

MENU PERSONALIZADO CON EL CHEF, ELABORANDOSE CON PRODUCTOS DE TEMPORADA

Postre.- Surtido de Minipastelitos

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vinos Crianza, Rioja o R. Duero) incluidas

Copa de Cava

42 € IVA incluido

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO



MENÚ 6 (ESTRELLA)



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Jamón Ibérico de Bellota

Queso viejo artesano

Bacalao fresco frito con salsa de pimientos

Langostinos Tigres

Gambas de Huelva

PLATOS INDIVIDUALES

1º PLATO

Merluza al Vapor con Crema de Espárragos Verdes

2º PLATO

Cochinillo Asado con Chalotes a la Naranja

Postre.- Tarta de Manzana con helado de Vainilla

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vinos Crianza, Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P.: 60 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO



MENÚ 7 (TÍPICO TAPAS SEVILLANA)

Solicitud Previa de 3 días

Ensaladilla sevillana

Espinacas la Giralda

Croquetas del Alcázar

Montadito de pringá

Pavía de bacalao con Alioli

Adobito sevillano

Tortilla de patatas

Postre típico sevillano

Café

Pan y Picos

Copa de licor de guindas de la Sierra Norte sevillana

**Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero)
incluidas**

P.V.P.: 27€ por persona I.V.A. incluido

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO



MENU 8

- ESPECIAL FERIA -

Solicitud Previa de Tres Dias

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES
APROXIMADAMENTE:

Jamón Ibérico de bellota

Queso viejo

Gambas cocidas de Huelva

“Pescaito frito”

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vinos, Rioja o R. Duero) incluidas

P.V.P. : 26€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO



MENÚ 9 (ESPECIAL PARA NIÑOS)



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

Filetitos Plancha

Croquetas de la casa

Patatas Fritas

Postre de la casa

Pan y picos

Bebidas (agua mineral o refresco) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

P.V.P.: 8 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte a nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENU 10

ESPECIAL SIN LACTOSA

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Jamón Ibérico

Tacos de lomo de Atún encebollados

Gambas rellenas de verduras con vinagreta de perejil

Cuenco de guacamoles con berenjena frita.

PLATOS INDIVIDUALES

1º PLATO

Ensalada Guadalquivir

2º PLATO

Solomillo de cerdo plancha o con salsa al ajo con patatas al horno

Postre.- Tocino de cielo

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

NO INCLUYE CAFÉ

P.V.P.: 30€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENU 11

ESPECIAL GLUTEN –DEGUSTACION-

PLATOS AL CENTRO PARA COMPARTIR CADA CUATRO COMENSALES APROXIMADAMENTE

Jamón Ibérico

Queso curado

Degustaciones:

Carpacho de Gambas o Langostinos

Guacamole con tostas de pan sin gluten

Lomo de Dorada al ajo y perejil

Solomillo plancha con patatas asadas

Postre.- Tocino de cielo

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

CAFÉ

P.V.P.: 30€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

MENU 12

ESPECIAL OVOLACTEOVEGETARIANO –DEGUSTACION-

Salmorejo

Taleguillas de verdura

Ravioli de pisto y salsa queso

Arroz tailandés

Postre.- Tocino de cielo

Bebidas (cerveza, agua mineral refrescos y vino Rioja o R. Duero) incluidas

BEBIDAS: Una vez COMENZADO para comer.

CAFÉ

P.V.P.: 30€ POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas: VER ANEXO

Consulte con nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO





WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

ANEXO MENÚS 2016

Si lo desea puede completar su menú con las siguientes propuestas:

Sorbetes variados: 3 € por comensal

Cafés o infusiones: 1,20 € por comensal

Copa de cava: 2,10€ por comensal

Chupitos de licores varios: 1,30 € por comensal

Combinados: 5 € por combinado

Combinados Premium: 8 € por combinados

Barra libre: Consultar opciones y precios

Panes especiales: Consultar precios

Adornos florales para mesas: consultar precios

Tematización del local: consultar precios

Consulte a nuestro Chef Ejecutivo.- ANTONIO JOAQUIN MORENO 649836857

CONDICIONES GENERALES DE PRESTACION DE SERVICIOS



WWW.RESTAURANTEGUADALQUIVIR.COM
954924139-649836857

RESERVAS

mesonguadalquivir@gmail.com

1. Para la formalización de la reserva, la empresa "AntonioJoaquin, S.L." requerirá en todos los casos un anticipo de al menos del 30% del importe total. Dicha cantidad será descontada a la finalización del evento.

2. Será obligación del cliente facilitar a la empresa con al menos 3 días hábiles de antelación el número exacto de personas asistentes al evento, así como confirmar el menú, complementos y demás opciones elegidas. Será especialmente necesario confirmar las opciones elegidas por los comensales como platos individuales con al menos 3 días de antelación.

3. La empresa "AntonioJoaquin, S.L." se reserva el derecho de asignar el salón en función del aforo del evento. Pudiendo ser compartido si el número de asistentes es inferior a 40 personas.

4. El servicio de bebidas, finalizará al término del menú, es decir, una vez se sirva el postre.

5. Al finalizar el evento y antes de abandonar las instalaciones en cualquier caso, el cliente deberá efectuar el pago restante de los servicios prestados, pudiendo ser saldada la deuda tanto en efectivo como con tarjeta de crédito o débito.

6. Todos los asistentes deberán dejar libre el salón una vez finalizado el evento con una demora máxima de 60 minutos.

7. POLÍTICA DE CANCELACIÓN PARCIAL: para la cancelación parcial con anticipación de aviso inferior a 72 horas, la empresa se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe total de inasistencias.

8. POLÍTICA DE CANCELACIÓN TOTAL: en caso de no celebrarse el evento por causas imputables al cliente, éste perderá el importe total de la fianza/ anticipo.

9. La contratación de cualquier evento o menú supone la aceptación por parte del cliente de las condiciones ofrecidas por la empresa.

**CONDICIONES GENERALES
DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**