

## DOSSIER DE EVENTOS

· Concepto · Espacios · Gastronomía · Servicios extra · Condiciones ·



**LA VAQUERÍA**  
asador mediterráneo





carnes, pescados y verduras de nuestro propio huerto a la brasa.



## CONCEPTO

La Vaquería abrió sus puertas en el año 2000 como asador especializado en carnes. Este concepto de sabores tradicionales a la brasa evolucionó hasta definirse como se conoce hoy en día, un asador Mediterráneo.

Sebastian Abad, está al frente de este asador desde el año 2008. Su cocina se encuentra en constante evolución tanto en el uso de la innovación como en la creación de nuevos platos donde incorpora productos de su pequeño huerto.

Nuestros cultivos se basan en el respeto de los procesos naturales de los alimentos que sembramos. Todos ellos abastecen diariamente a las cocinas de los restaurantes de Grupo Gourmet Alicante. Desde los deseados calçots en su temporada, hasta los sabrosos tomates raff.





Pan artesano de nuestro obrador elaborado a diario a partir de masa madre



Un lugar donde se pueden degustar excelentes carnes, las mejores verduras de la zona y los más frescos mariscos y pescados de las lonjas de Santa Pola y Denia. Nuestra prioridad, es ofrecer a nuestros clientes producto de primerísima calidad a la brasa.

Además el pan está elaborado en nuestro propio obrador. Una cuidada selección de harinas de cultivo ecológico, la masa madre y sobre todo el respeto por los tiempos de fermentación necesarios hacen que estos panes sean espectaculares y únicos.



## ESPACIOS



Asador La Vaquería dispone de dos espacios diferenciados: un comedor de decoración contemporánea y una amplia y luminosa terraza.



	banquete	cocktail	
	☀️	🍸	
Comedor	45 pax	...	■
Terraza	35 pax	...	

## MENÚ BENIMAGRELL

(Para compartir)

Chistorra a la brasa  
Huevos rotos con patatas  
Ensalada de rúcula con parmesano  
Coca de verduras asadas con panceta



Plato principal a elegir:

Secreto Ibérico  
Hamburguesa rústica  
Pollito picantón  
Bacalao a la brasa

*Guarnición: patatas fritas o ensalada verde*



Tarta de cuajada



Bodega\*

Vino Tinto Enrique Mendoza (D.O.Alicante)  
Vino Blanco Rey Santo Verdejo (D.O.Rueda)  
Aguas, cervezas y refrescos

40€

## MENÚ MEDITERRÁNEO

(Para compartir)

Cecina de buey del 'Valle del Esla' con rúcula y parmesano

Chistorra a la brasa  
Alcachofas a la brasa  
Pulpo a la brasa



Plato principal a elegir:

Solomillo  
Chuletón  
Pescado del día a la brasa (consultar)

*Guarnición: patatas, pimiento asado y ensalada verde*



Torrija de la casa con helado de vainilla



Bodega\*

Vino Tinto Artadi Tempranillo (D.O.Rioja)  
Vino Blanco Rey Santo Verdejo (D.O.Rueda)  
Aguas, cervezas y refrescos

50€

## MENÚ CAMPELLO

(Para compartir)

Croquetas de cecina  
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico de bellota  
Pulpo a la brasa  
Ensalada de nuestra huerta



Plato principal a elegir:

Chuletón, chuletitas de cordero lechal y secreto ibérico (Para compartir)  
Bacalao a la brasa (individual)

*Guarnición: patatas, pimiento asado y ensalada verde*



Torrija de la casa con helado de vainilla



Bodega\*

Vino Tinto Enrique Mendoza (D.O.Alicante)  
Vino Blanco Rey Santo Verdejo (D.O.Rueda)  
Aguas, cervezas y refrescos

45€

## GASTRONOMÍA



LaTorrija de la casa, premiada a nivel nacional.





## MENÚ ASADOR

(Para compartir)

Calamarcitos de la Bahía de Santa Pola  
Coca con panceta "Joselito" y burrata  
Cecina de vaca con queso parmesano  
Alcachofas confitadas con jamón



Plato principal a elegir:

Cochinillo asado  
Cordero lechal asado  
Chuletón a la brasa

Pescado del día a la brasa (consultar)

*Guarnición: patatas, pimiento asado y ensalada verde*



Torrija de la casa con helado



Bodega\*

Vino Tinto Sierra Cantabria (D.O. Rioja)  
Vino Blanco Mar de Frades (D.O. Rias Baixas)  
Aguas, cervezas y refrescos

60 €

## MENÚ VAQUERIA

(Para compartir)

Langosta a la brasa  
Vaca rubia gallega curada  
Coca de setas con huevo y parmesano  
Alcachofas confitadas con almejas  
Foie a la brasa



Plato principal a elegir:

Cochinillo asado  
Cordero lechal asado  
Chuletón a la brasa

Pescado del día a la brasa (consultar)

*Guarnición: patatas, pimiento asado y ensalada verde*



Surtido de postres



Bodega\*

Vino Tinto Pago de Capallanes (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Mar de Frades (D.O. Rias Baixas)  
Aguas, cervezas y refrescos

90€

IVA INCLUIDO

## SERVICIOS EXTRA



En Asador La Vaquería os ayudamos con todos los detalles. Para ello contamos con proveedores y colaboradores de confianza que ponemos a vuestra disposición para proporcionaros todo aquello que necesitéis:

- ASESORAMIENTO EN PROTOCOLO
- MINUTA PERSONALIZADA
- DECORACIÓN
- AUDIOVISUALES
- HOTEL

\*Consultar propuestas y tarifas

IVA INCLUIDO

### EXTRAS BODEGA

Champagne Möet & Chandon (Brut) – Epernay  
+ 8.5€/copa\*

Cava Juvé y Camps  
+3€/copa\*

Moscatel de la Marina, Enrique Mendoza  
+2.5€/copa\*

Copa marca comercial  
+6€/copa\*

Copa marca Premium  
+9€/copa\*

Menú maridado por nuestro sumiller Raúl Perales  
consúltenos

\*Precio por persona



## POLÍTICA DE CONTRATACIÓN



### CONDICIONES DE PAGO

- 50 % al contratar el evento (pago anticipado)
- 50 % el mismo día del evento (pago pendiente)

### PAGO Y CANCELACIÓN

- 120 días antes del evento: devolución de la totalidad del pago anticipado.
- Posterior a 120 días: no habrá devolución del pago anticipado, salvo fuerza mayor o que dicha fecha haya sido reservada para otro evento.
- 20 días antes del evento: será cargado el 20% del pago pendiente.
- 10 días antes del evento: será cargado el 60% del pago pendiente.
- 48 horas o menos antes del inicio del evento: será cargado el 100% del total del pago pendiente.

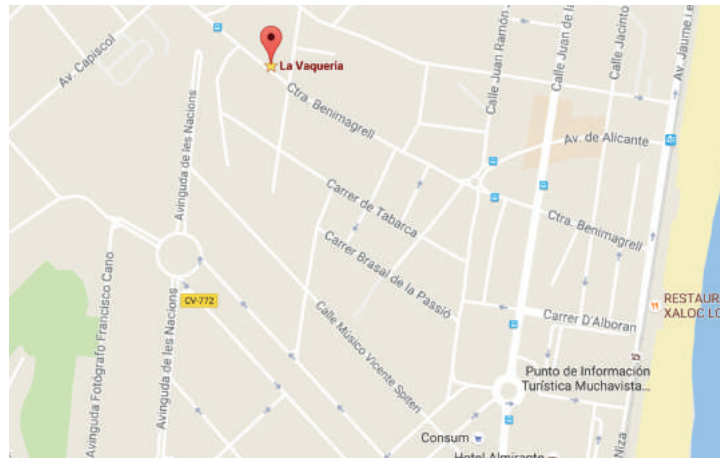
### CONFIRMACIÓN ASISTENTES

El cliente deberá informar a La Taberna del Gourmet de los menús elegidos, seating, menús vegetarianos, sin gluten o especiales, y posibles cambios 15 días antes del evento, si este es superior a 50 personas, y 7 días antes, si el evento es inferior a 50 personas.

### BODEGA\*

Todos nuestros menús incluyen un máximo de media botella de vino por persona.

· Asador Mediterráneo La Vaquería · [www.asadorlavaqueria.com](http://www.asadorlavaqueria.com) ·  
· Carretera de Benimagrell, 52 · 03560 · El Campello · 965 94 03 23 ·



Más información:  
**Rocio Gran**  
[eventos@grupo-gourmet.com](mailto:eventos@grupo-gourmet.com)  
675 97 64 63

Septiembre '16  
[www.grupo-gourmet.com](http://www.grupo-gourmet.com)