

¡PROPUESTA PARA GRUPOS!

¿Qué ENCONTRARÁS en el Favela Bistró?

Cualquier evento tiene cabida en nuestras instalaciones que te hacen soñar con el Caribe. Desde Banquetes, celebraciones, convites y reuniones, ya sea empresas o particulares. Aquí tienes 6 motivos para venir:

1. **Un lugar confortable**, de espíritu vivo, lleno de colores, con elegancia y algo informal que hace que te sientas como si estuvieras de vacaciones.
2. **Un servicio profesional**, cercano, jovial y especialista en ofrecerte una grata experiencia.
3. Platos de nuestra **Cocina Sabrosa**, que según las palabras de nuestro chef, Oscar Campos: *"Para mí, cocina sabrosa es toda aquella que está hecha para ser recordada. Tiene memoria, presente y futuro."*
4. **Menú de Día y de Noche**: sorprendente selección de platos y que aúnan la esencia de nuestra cocina, tan brasileña cuanto valenciana.
5. Una **Carta de Vino** selecta perfecta para el maridaje con nuestra cocina internacional.
6. Y para culminar la experiencia: nuestra **exclusiva Caipirinha!** De aperitivo, de acompañamiento, o como digestivo. Esta sí que te llevará de viaje al Caribe!



Menú Gastronómico 2020

Propuesta para Evento | Caducidad 30/04/2020*

*Se mantendrá la disponibilidad su evento sin confirmación hasta la fecha indicada.
Listado de Precios válidos hasta la fecha indicada. PRECIOS EN EURO Y CON IVA INCLUIDO.

Esta temporada hemos optado por hacer gala de nuestro lado más Brasileño, pero con creatividad y fusión de otras culturas. Estamos al día con las tendencias gastronómicas, nuevos ingredientes y nuevas formas de comer. Nuestro chef aúna la esencia de la tradición y espíritu aventurero, el resultado es muy recomendable:

Entrantes al Centro

Pan de Queso

(Panecillos Brasileños Recién-horneados)

Tartar de Salmón con Patacón

Croqueta de Feijoada

(Bocado de la Auténtica Gastronomía de Brasil)

Saam de Pollo Karage

(Fritura al Estilo Japonés)

Yuca Frita con Mojo de Cilantro

Principales a Elegir

Filete de Picanha a la Plancha

(La Carne más noble de Brasil)

Corvina a la Plancha

Postre y Café:

Combinado de Postres

(Servido al Centro de Mesa)

Infusión o Café Nespresso

(sólo, con leche, con Ron, con Brandy, con Whisky)

Incluye

1 Doble de Cerveza

(o Copa de Vino, o Agua, o Refresco)

..... **25,9 €** Por Persona.

Opcional:

Barra Libre de Bebidas

(durante la comida/ cena)

Incluye: Jarra de Cerveza, Vino de la Casa, Agua y Refresco

+ 10€

Por Persona.

Propuesta para Evento | Caducidad 30/04/2020*

*Se mantendrá la disponibilidad su evento sin confirmación hasta la fecha indicada.
Listado de Precios válidos hasta la fecha indicada. PRECIOS EN EURO Y CON IVA INCLUIDO.



¿Y el ambiente?

Disponemos de dos salones diáfanos conectados por la Barra de Bebidas. La capacidad de ambos es de 30 a 40 personas. Cada salón tiene su puerta de acceso independiente.

Para grupos superior a 20 personas, hay la posibilidad **de cierre de salón para uso privado**, el coste es de 150€. Este valor no se cobrará en caso de grupos de 30 o más personas. También nos ponemos a disposición para **cierre completo del local**, se necesita un mínimo de 20 personas y lleva coste adicional a convenir. En caso de grupos de más de 50 personas tampoco se cobrará este valor.

Recomendamos combinar el cierre de salón y/o local completo con un **Buffet de bienvenida**, consiste en un servicio de snacks y bebidas de bienvenida en el acto de la recepción de los invitados. Pide presupuesto.

La extensión del horario de apertura al público tiene un coste adicional y limitación de horario, consulta las condiciones.

Horario de apertura:

De Lunes a Domingo 13h30 a 17h

De Miércoles a Sábado 20h30 a 23h30.

Propuesta para Evento | Caducidad 30/04/2020*

*Se mantendrá la disponibilidad su evento sin confirmación hasta la fecha indicada.
Listado de Precios válidos hasta la fecha indicada. PRECIOS EN EURO Y CON IVA INCLUIDO.



¿Cómo RESERVAR un evento para grupos en el Favela Bistró?

El primer paso ya has dado: contacto inicial. Y ahora que ya tienes nuestra propuesta de menú, sólo queda ajustar las expectativas y formalizar la reserva.

Para una atención de los camareros más eficiente, es interesante confirmar las elecciones de platos individuales de cada comensal con anticipación. Además es importante hacernos partícipes de la información de cualquier intolerancia, alergias y/o preferencias alimentarias, con anticipación.

Te garantizamos la **pre-reserva del espacio** para el día del evento hasta la fecha de caducidad de esta propuesta - la verás al pie de página. Si necesitas de más plazo, no dudes en contactarnos.

Para la CORNFIRMACIÓN DE RESERVA, se necesita el pago anticipado del 30% del valor presupuestado.

Datos de cuenta para transferencia bancaria: La Caixa - ES92 2100 4943 9422 0008 5077

Condiciones de Reserva.

La confirmación de la reserva debe ser hecha con mínimo 8 días de antelación.

El plazo para CANCELACIÓN es de 5 días naturales antes del evento. En este caso se hace la devolución total del pago anticipado efectuado, en la misma forma del pago. Fuera de este plazo, la devolución es del 50% del pago anticipado. Excepcione: las cancelaciones en el mismo día, o posterior al evento, o de reservas con cierre de local; en estos casos no se hace la devolución del importe pagado.

El valor del evento a abonar será correspondiente a la cantidad de comensales confirmados. La cantidad de comensales debe ser confirmada con mínimo 2 días de anticipación. Pasado este plazo, cualquier falta de asistencia no debe superar a 3 comensales. La falta de asistencia de 4 o más comensales implica en el cobro integral del valor del menú concertado proporcional a la razón de 'nº de faltas de asistencia - 3'.

El plazo máximo para los cambios en el menú elegido es de 3 días antes del evento. Consulte las disponibilidades.

Propuesta para Evento | Caducidad 30/04/2020*

*Se mantendrá la disponibilidad su evento sin confirmación hasta la fecha indicada.
Listado de Precios válidos hasta la fecha indicada. PRECIOS EN EURO Y CON IVA INCLUIDO.