

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de
Celebraciones, casa fundada en 1986

Menús

Celebraciones 2025

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú 1

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota /Queso Curado Puro Oveja

Revuelto de Bacalao Dorado

Croquetas Caseras Surtidas

Plato Principal

*Arroz Caldoso a la Marinera

"Especialidad"

Postre

Tarta Celebración, Helado o Postre Casero

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco Afruitado o Frizzante,

Manzanilla, Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza

El Cubierto: 38,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

*Opción de Cambio de arroz caldoso por Carne o Pescado +3,00€

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de
Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú 2

Pan y Picos

Entrantes al centro

Surtido de Quesos con Confitura y Frutos secos

Taquitos de Merluza Frita con Alioli

De Primero "Individual"

Salmorejo con Taquitos de Jamón y Huevo

De Segundo "Individual"

Solomillo al Pedro Ximénez con Guarnición

Postre

Tarta Celebración, Helado o Postre Casero

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco Afruitado o Frizzante,
Manzanilla, Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza

El Cubierto: 39,50€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de
Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú 3

Pan y Picos

Entrantes al centro

Pan con Salmorejo y Jamón Ibérico

Ensaladilla de Gambas

Pescado Frito Variado

Plato Principal

Abanico Ibérico a la Parrilla con Guarnición

Postre

Tarta Celebración, Helado o Postre Casero

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco Afruitado o Frizzante,

Manzanilla, Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza

El Cubierto: 40,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú 4

Pan y Picos

Entrantes al centro

SURTIDO IBÉRICO:

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Curado Y Caña de Lomo

Langostinos / Gambas/ Mejillones

De Primero "Individual"

Risotto de Carrillada Ibérica o de Setas con Trufa

De Segundo "Individual"

Merluza o Bacalao al Horno con guarnición

Postre

Tarta Celebración, Helado o Postre Casero

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco Afruitado o Frizzante,

Manzanilla, Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza

El Cubierto: 45,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de
Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú 5

Pan y Picos

Al centro

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Curado Oveja y Caña de Lomo

Entrante individual

Ensalada de Langostinos y Aguacate

Primer Plato individual

Merluza en salsa Verde y Almejas de Carril

Segundo Plato individual

Presa Ibérica o Solomillo de Ternera con Guarnición

Postre

Tarta Celebración, Helado o Postre Casero

Café o Infusiones

Copa de Cava

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Vino Blanco Afruitado o Frizzante,
Manzanilla, Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza

El Cubierto: 62,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de
Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú Infantil

***Plato Combinado**

Lagrimitas de Pollo Caseras

Mini Hamburguesa de Ternera

Croquetas Caseras y Patatas Fritas

Postre

Tarta Celebración ó Helado

Bebida

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

El Cubierto: 19,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

*El Plato combinado se puede sustituir por:

Taquitos de Merluza frita / Pollo Empanado

Espagueti Boloñesa / Pizza / Salchichas / Verduras o Ensalada

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Confeccione su Menú

Otros Entrantes para su menú:

Jamón Ibérico de Bellota

Queso Curado Puro de Oveja

Bandeja Surtida de Quesos

Surtido Ibérico:

“Jamón Ibérico de Bellota, Queso Curado Puro de Oveja,
Caña de Lomo de Bellota y Salchichón Ibérico”

Bandeja de Pescado Frito Variado:

“Adobo, Choco, Puntillitas, Calamares...”

Surtido de Patés con Tostas

Pimientos Asados con Bonito

Taquitos de Cazón en Adobo

Revuelto de la Casa con Bacalao

Revuelto de Patatas con Jamón Ibérico

Croquetas Caseras de Jamón

Surtido de Croquetas

Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada y Pimientos

Gambas Blancas de Huelva

Langostinos de Sanlúcar

Tortillitas de Camarones

Anchoas del Cantábrico

Tabla de Pulpo a la Gallega

Taquitos de Merluza con Alioli

Pan Tostado con Salmorejo y Jamón Ibérico

Pan Tostado con Salmorejo y Anchoas del Cantábrico

Chanquetes con Pimientos y Huevo frito

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Confeccione su Menú

Entrantes Platos Individuales:

Salmorejo con Guarnición

Coctel de Mariscos

Ensalada de Pulpo con Chutney de Cebolla

Platos Principales:

Arroz Caldoso a la Marinera

Arroz Caldoso con Carabineros

Arroz Caldoso con Bogavantes

Lomo de Dorada al Horno y Verduras de temporada

Lubina a La Espalda al pil pil

Salmón a la plancha y Verduras de temporada

Merluza en Tempura sobre Pisto Manchego

Paella Mixta

Paella de Mariscos

Paella de Arroz Negro con alioli

Lomo de Bacalao confitado con Gulas al ajillo

Bacalao a la Crema de Gambas

Solomillo Ibérico a la Parrilla con Patatas

Solomillo a la crema de Setas y PX

Presa Ibérica al Carbón con Patatas Panaderas

Carrillada Ibérica en Salsa

Entrecot de Ternera a la Parrilla

Solomillo a la castellana con patatas panaderas

Solomillo de Ternera a la Parrilla

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Confeccione su Menú

Postres:

Tarta de Celebración:

Nata y Trufa “San Marco”

Yema y Nata

Galletas

Chocolate

Ferrero

Nata, Trufa y Tocino de Cielo

Tarta Celebración con Helado

Tulipa Caramelizada con Helado, Tocino de Cielo y Brawnie

Bandeja Surtida de Pastelitos

Tarta de Queso con Mermelada

Coulant de Chocolate con Helado de Vainilla

Brownie con helado de Vainilla

Sorbete de Limón

Surtido de Pastelitos

Mini postres Caseros Surtidos:

Natillas

Arroz con Leche

Yogurt con Frutas

Flan de Café

Tarta de Queso

Tres Chocolates

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Opciones para Recepción:

Consulte precios



Queso Puro Oveja
Surtido de Quesos
Jamón Ibérico de Bellota
Caña de Lomo Ibérica
Cortador de Jamón Ibérico (Por Pieza)
Salpicón de Mariscos
Ensaladilla de Gambas al Ajillo
Pincho de Tortilla de Cebolla y Pimientos
Chupitos de Salmorejo y Ajoblanco
Tartar de Salmón y Guacamole
Pincho de Anchoa con Cherry y Mozzarella
Tartaletas Surtidas (de Patés, de Marisco...)

Buñuelitos de Bacalao
Taquitos de Adobo
Taquitos de Merluza Frita
Tiras de Choco Frito
Mini Croquetas Caseras
Saquitos de Marisco
Capirotes de Langostinos y Alioli
Morcilla de Burgos con cebolla y Pimientos
Arroz a la Marinera
Arroz con Pato
Paella (Mixta, Mariscos, Arroz Negro...)
Risotto de Setas o de Carrillada Ibérica
Carrillada Ibérica
Cazuelitas de Guiso (Espinacas, garbanzos con Bacalao...)

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Condiciones de contratación 2025

Las bebidas en recepción no están incluidas en los menús, se contratan a parte, con o sin comida.

Para poder DISPONER DEL SALÓN a partir de las 18:00H, en el almuerzo o a partir de la 1:00H en la cena, es imprescindible **contratar barra libre**.

-BARRA LIBRE:

DOS HORAS: 16€ por cada menú de adulto contratado.

Tercera hora 5€ por cada menú de adulto contratado.

Incluye Ron, Whisky, Ginebras...

Café, refrescos, zumos y licores.

• Aforo de los salones:

*Salón Sevilla: Aforo máximo 140 personas, mínimo 70.

*Salón Bodega: Aforo máximo 65 comensales, mínimo 40.

*Salón Caseta: Aforo máximo 95 comensales, mínimo 40

-En el caso de NO CUMPLIR CON EL MÍNIMO de comensales de cada salón, **no garantizamos la exclusividad del salón**, para ello tendría que abonar 300€ por el uso individual del salón.

-Los cambios en menús por alergias o intolerancias alimentarias, deben comunicarse como mínimo con dos días de antelación, cualquier cambio o suplemento no indicado se cobrará a parte del menú.

-Hasta 10 días antes del evento puede confirmar los asistentes, el día del evento se abonarán todos los comensales contratados, incluso los no presentados.

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio, Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Santiponce, ____ de _____ de 202__.

D/Dña. _____ DNI _____

Teléfono: _____.

Mail: _____.

Entrega a cuenta:

Como señal de reserva y parte de pago la cantidad

de ____ € _____ euros; abonado en _____.

Factura N° _____.

Para celebración de _____.

Fecha: ____ - ____ - ____.

N° de Personas adultas _____ y _____ Niños.

Salón: _____.

Notas: _____

Fdo. _____