

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menús

2020

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 1

Pan y Picos

Entrantes al centro

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Curado Puro de Oveja,

Caña de Lomo de Bellota y Salchichón Ibérico”

Revuelto de la Casa con Bacalao

Plato Principal

Arroz Caldoso a la Marinera “Especialidad”

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

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

El Cubierto: 29,50€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 2

Pan y Picos

Entrantes al centro

Bandeja Surtida de Quesos

Revuelto de Patatas con Jamón

Taquitos de Merluza Frita con Ali-oli

Plato Principal

Carrillada Ibérica en Salsa con Patatas

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 30,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 3

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota y Queso Curado

Surtido de Croquetas Caseras

Bacalao con Salmorejo y sus Tostas

Chanquetes con Pimientos y Huevo Frito

Plato Principal

Arroz Caldoso a la Marinera “Especialidad”

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 33,50€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 4

Pan y Picos

Entrantes al centro

Bacalao con Salmorejo y sus Tostas

Fritura de choco y Adobo Sevillano

Gambas Blancas de Huelva

Plato Principal

Pluma ibérica al Carbón con Patatas y Mojo

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 35,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 5

Pan y Picos

Entrantes al centro

Surtido Ibérico:

Jamón Ibérico de Bellota, Queso Curado Puro de Oveja,

Caña de Lomo de Bellota y Salchichón Ibérico”

Fritura de choco y Adobo Sevillano

Langostinos de Sanlúcar

Plato Principal

Arroz Caldoso a la Marinera “Especialidad”

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 36,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 6

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota

Gambas Blancas

De Primero

Risotto de Setas Trufado

De Segunda

Lomo de Bacalao a la Crema de Gambas

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 37,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 7

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota y Queso Curado

Langostinos de Sanlúcar

Taquitos de Merluza

De Primero

Salmorejo con Guarnición

De Segunda

Milhojas de Rabo de Toro con Manzana

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 38,50€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 8

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota

Gambas Blancas

De Primero

Arroz Caldoso a la Marinera “Especialidad”

De Segunda

Presa Ibérica al Carbón con Patatas Gajo a la Mostaza

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 39,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú N° 9

Pan y Picos

Entrantes al centro

Alcachofas con Jamón

Tortillitas de Camarones

De Primero

Mariscada de Gambas, Langostinos, Mejillón con Pipirrana

De Segunda

Solomillo de Ternera con Patatas Gajo a la Mostaza

Postre

Tulipa Caramelizada con Helado, Tocino de Cielo y Brawnies

Bodega

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

El Cubierto: 44,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Menú Infantil

Pan y Picos

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: 17,50€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Recepción con Bebidas:

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,
Vino Blanco Afruitado o Frizzante, Manzanilla,
Fino, Vino Tinto Rioja o Ribera del Duero Crianza y Cava
3,00€ P/Comensal (Media Hora)

Recepción con Bebidas y Comida:

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

*Elegir de la lista:

Surtido de Quesos 1,20

Jamón Ibérico 2,60

Salpicón de Mariscos 1,00

Ensaladilla de Gambas al Ajillo 1,20

Buñuelitos de Bacalao 1,00

Chupitos de Salmorejo y Ajoblanco 0,80

Taquitos de Adobo o Merluza Frita 1,50

Mini Croquetas Caseras 1,00

Saquitos de Marisco 1,00

Capirotos de Langostinos y Alioli 1,30

Humus de Remolacha con Nachos 0,80

Tartar de Salmón y Guacamole 1,80

Pincho de Anchoa con Cherry y Mozzarella 1,00

Morcilla de Burgos con cebolla y Pimientos 0,90

Pincho de Tortilla de Cebolla y Pimientos 0,90

Cazuelitas de:

Risotto de Setas 1,20 Carrillada Ibérica 1,50 Paella 1,50

Ejemplo: Con*5 entrantes señalados: 5,00€ P/Comensal
+ 3,00€ de Bebidas (1Hora)

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Confeccione su Menú:

Entrantes para Compartir

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

Milhojas de Rabo de Toro con Manzana

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 Plato Individual

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

Milhojas de Rabo de Toro con Manzana

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Confeccione su Menú:

De Postre

- 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, Café, tarta de Queso, Tres Chocolates...”

La Caseta de Antonio

Restaurante y Salón de Celebraciones, casa fundada en 1986

Condiciones de contratación:

- 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”**, **el precio por persona y hora es de 4€ por comensal contratado en menú**, con un mínimo de dos horas y un máximo de tres horas de barra libre. (Primeras marcas con refrescos, cerveza, zumos, licores, café y frutos secos incluidos.)
- Los cambios en menús por alergias o intolerancias alimentarias, deben comunicarse con antelación (2 días antes), cualquier cambio que se hagan en el momento y no esté avisado se cobran a parte del menú.
- Capacidad mínima para uso individual de los salones:

Salón Sevilla: 80 Comensales – Cap. Máxima 130

Salón Bodega: 50 Comensales - Cap. Máxima 75

Salón Caseta: 70 Comensales - Cap. Máxima 90

-En el caso de menos comensales, **no garantizamos la exclusividad del salón**, para exclusividad hay que abonar la diferencia de la capacidad mínima de cada salón. “Precio según menú contratado.”

-Para la reserva de salón se abona el 20% del total presupuestado por anticipado.

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO