CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚS CELEBRACIONES 2025

Salinas de Chiclana es un paraíso de ensueño que se encuentra en pleno Parque Natural de la Bahía de Cádiz, donde podrás encontrar un ambiente acogedor para tus celebraciones. En nuestros salones disfrutarás del cielo azul o contemplar maravillosos atardeceres…

Todos Nuestros menús incluyen el Cocktail de bienvenida, el menú propiamente dicho, tarta de comunión y café o infusiones.

Si tienes alguna duda o simplemente quieres visitar nuestras instalaciones puedes hacerlo sin compromiso llamando al 667 664 844 / 626 612 199.

CONDICIONES GENERALES:

- En el momento de hacer la **reserva**, como señal y parte de pago, se hará un depósito de **500,00 €.** (Una vez realizada la reserva, la cancelación de la celebración por parte de la familia por cualquier motivo, supondrá la pérdida del depósito entregado).
- Las mesas de adultos y niños irán vestidas con manteles.
- Los menús pueden ser modificados.
- El establecimiento dispone de información sobre alérgenos, si hay alguna persona alérgica o intolerante a algún alimento indíquelo en la contratación del menú o bien consulte al Jefe de Sala.
- Disponemos de servicios adicionales: cortador/a de jamón, animación infantil, etc.
- La mesa de chucherías puede ser aportada por la familia, sin ningún coste. "Si la monta una empresa la familia tiene que abonar un suplemento de 35,00 €." Salinas de Chiclana aportará una mesa alargada con mantel blanco.
- **Cinco días** antes de la celebración tendrán que confirmar el número de comensales exactos que vendrán (adultos y niños) y el día antes deberá **abonar el total** de la celebración, **descontando los 500,00 € de la reserva**. El día de la celebración solo quedará pendiente de pago la opción de copas que sea seleccionada.
- Si se desea recena será contratada para el número total de adultos y niños.
- El número **mínimo de personas es de 40 comensales adultos**. Para comuniones inferiores a ese número tendrán que abonar el mínimo.
- La fiesta se dará por **finalizada a las 20.00 horas**.

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ CELEBRACIONES 1

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones caseras

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Aguacates con caballas sobre tomate ecológico
Revuelto Chiclanero
Daditos de cazón, chocos y calamares

DE SEGUNDO (*Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE CELEBRACIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Vinos generosos
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **46,00 €** IVA incluido (mínimo 40 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de las celebraciones: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ CELEBRACIÓN 2

COPA DE BIENVENIDA

Queso de cabra curado Chiclanero de los Hardales
Lagrimitas de Lisa o de pollo

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Revuelto Chiclanero
Surtido de Pescado de Estero o Surtido de Pescadito frito

DE SEGUNDO (*NDIVIDUAL)*

Arroz marinero caldoso

PRINCIPAL (*INDIVIDUAL)*

Carrillada ibérica al vino tinto con piñones

TARTA DE CELEBRACIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Vinos generosos
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **51,00 €** IVA incluido (mínimo 40 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ CELEBRACIÓN 3

COPA DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de "Pata Negra"
Queso de cabra curado Chiclanero de los Hardales
Tortillitas de camarones de Estero
Taquitos de cazón en adobo
Croquetas de algas, piñones y roquefort
Salmorejo de remolacha con puntas de salicornia

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Aguacates con caballas sobre tomate ecológico
Revuelto de Bacalao

PRINCIPAL *(Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE CELEBRACIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Vinos generosos
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **53,00 €** IVA incluido (mínimo 40 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ CELEBRACIÓN 4

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones de Estero
Salmorejo de remolacha con puntas de solomillo
Tartaletas de ensaladilla con Camarones al Ajillo
Lagrimitas de Lisa

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Paté de Estero con salsa de mahonesa

DE SEGUNDO (I*NDIVIDUAL)*

Langostinos tigre, Caña de lomo, Queso de cabra curado Chiclanero de los Hardales, Carne mechada a las finas hierbas y Ensalada mezclum con cherry.
Sorbete de limón

PRINCIPAL *(Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE CELEBRACIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Vinos generosos
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **56,00 €** IVA incluido (mínimo 40 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ CELEBRACIÓN 5

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones de Estero
Salmorejo cordobés
Croquetas de carrillada

DE PRIMERO (*INDIVIDUAL)*

Mariscada (Langostinos, gambas y cigalitas)
Sorbete de limón

DE SEGUNDO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Jamón Ibérico de "Pata Negra"
Queso 100 % de Oveja
Paté de Estero con salsa de Mahonesa

PRINCIPAL (*Se elegirá un único plato para todos los comensales)*

Arroz marinero caldoso / Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana / Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de estero natural al horno / Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

TARTA DE CELEBRACIÓN

INFUSIONES - CAFÉ

BODEGA

Vinos generosos
Tinto de la Casa / Blanco de la Tierra de Cádiz / Cerveza
Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **62,00 €** IVA incluido (mínimo 40 comensales)

NOTAS IMPORTANTES:

- Todos los menús pueden ser modificados.
- Entrega Inicial para la conformidad de la Celebración: 500,00.-Euros
- La hora máxima para la finalización del Servicio será a las 20.00h

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

MENÚ INFANTIL

DE PRIMERO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Patatas Chips

DE SEGUNDO *(Platos en mesa para compartir* para cada 4 personas)

Surtido de pescadito frito *(Chocos, calamares y cazón)*

PRINCIPAL (I*NDIVIDUAL)*

Pollo Empanado, Jamón Ibérico y Patatas Fritas

TARTA DE CELEBRACIÓN

BEBIDAS

Refresco / Agua mineral

Precio por persona: **25,00 €** IVA incluido

OPCIONAL. *Precios orientativos sujetos a posibles cambios.*

- Castillo hinchable pequeño con monitor (4 horas). 190,00 €
- Castillo hinchable grande con monitor (4 horas). 260,00 €
- Futbolín humano 180,00 €
- **Empresas externas, coste adicional por empresa 35,00 €**
- Dj y Música ambiente CONSULTAR TARIFAS

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

OPCIONES DE BARRA PARA LAS CELEBRACIONES

CONSUMICIÓN

- COMBINADO 6,00 €
- REFRESCO 3,00 €
- CERVEZA 3,00 €

BOTELLA

- BOTELLA ABIERTA 38,00 €
- REFRESCO 3,00 €
- HIELO / LIMÓN SIN COSTE
- ELECCIÓN CON O SIN CAMARERO. CAMARERO 60,00 €/ HORA/ POR CAMARERO

BARRA LIBRE (Del número inicial de comensales, MÍNIMO 40 COMENSALES adultos)

- BARRA LIBRE 3 HORAS 18,00€/ PERSONA (Adultos)
- BARRA LIBRE 3 HORAS 6,00€/ PERSONA (Niños)

UNA HORA EXTRA

Opciones para ampliar el horario de finalización de las celebraciones:

Gasto mínimo por hora extra de 250,00€ en cualquiera de las opciones de barra para las celebraciones.

RECENA

- MONTADITO LOMO, TORTILLA, QUESO O JAMÓN 3,00 €
- EMPANADA DE ATÚN 3,00 €
- PERRITO CALIENTE 3,00 €
- Montadito de Lomo, Queso, jamón y Tortilla. DURACIÓN: 1 HORA
  5,00 €/ PERSONA (Del número inicial de comensales de adultos y niños)

CENTRO DE RECURSOS AMBIENTALES
SALINAS DE CHICLANA

RESTAURANTE "SALINAS DE CHICLANA"
CHICLANA DE LA FRONTERA - 11130- CÁDIZ
Teléfonos 667 664 844 / 670 465 909

Puestos Extras

PUESTO 1. QUESOS — 5,00 €/ persona

- CABRALES
- SEMICURADO
- CURADO
- ROMERO
- ACOMPAÑADO DE MERMELADAS, FRUTOS SECOS Y VINOS

PUESTO 2. PRODUCTOS CHICLANEROS — 4,50 €/persona

- BUTIFARRA
- MORCILLA
- CHICHARRONES
- LONGANIZA

PUESTO 3. PESCAITO FRITO — 4,50 €/persona

- CHOCOS
- CALAMARES
- CAZÓN

PUESTO 4. ARROCES — 5,00 €/ persona

- ARROZ MARINERO CALDOSO AL SEÑORITO
- ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y GAMBAS CON SALSA ALIOLI
- ARROZ VERDE CON ALGAS DE ESTERO NATURAL

PUESTO 5. JAMÓN — VARIABLE €

- SERVICIO DE LONCHEADO A REALIZAR POR UN CORTADOR PARA UN JAMÓN..... 180,00 €
  - JAMÓN DE CEBO ..... 225,00 €
  - JAMÓN DE CEBO DE CAMPO ..... 300,00 €
  - JAMÓN BELLOTA 75% ..... 425,00 €

*PRECIO INDEPENDIENTE AL MENÚ, (Se aplicara al número inicial de comensales, MÍNIMO 40 COMENSALES adultos)