

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

Menús

2021/22

LA CASETA DE ANTONIO, S.L. C/ Rocío Vega, 10 C.P. 41.970
Santiponce, SEVILLA, Telf. 955 99 63 06 www.lacasetadeantonio.com

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

Menú N° 1

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota

Surtido de Croquetas Caseras

Chanquetes con Pimientos y Huevo Frito

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: 33,50€ 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

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

El Cubierto: 34,00€ 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

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 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, S.L. C/ Rocío Vega, 10 C.P. 41.970
Santiponce, SEVILLA, Telf. 955 99 63 06 www.lacasetadeantonio.com

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

Menú N° 4

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”

Tiras de Choco Frito con alioli

Langostinos de Sanlúcar

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.

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° 5

Pan y Picos

Entrantes al centro

Jamón Ibérico de Bellota

Gambas Blancas

De Primero

Risotto de Setas Trufado

De Segundo

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.

El Cubierto: 37,50€ 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 y Queso Curado

Langostinos de Sanlúcar

Taquitos de Merluza

De Primero

Salmorejo con Guarnición

De Segundo

Entrecot de Ternera a la Parrilla

Postre

Tarta Celebración

Bodega

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

El Cubierto: 42,50€ 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

Gambas Blancas

De Primero

Arroz Caldoso a la Marinera “Especialidad”

De Segundo

Presa Ibérica al Carbón con Patatas Gajo a la Mostaza

Postre

Tulipa Caramelizada con Helado, Tocino de Cielo y Brawn

Bodega

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

El Cubierto: 44,50€ Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

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

Menú Infantil 1

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: 18,00€

Precios en euros I.V.A. INCLUIDO

Menú Infantil 2

Plato Combinado

Pizza Margarita

Croquetas Caseras

Salchichas con Patatas Fritas

Postre:

Tarta Celebración ó Helado

Bebida

Refrescos, Zumos y Agua Mineral

El Cubierto: 18,00€

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 Afrutado 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 Afrutado 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
- 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

Confeccione su Menú:

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

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 5€ 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 y licores.)
- 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: 70 Comensales – Cap. Máxima 140

Salón Bodega: 40 Comensales - Cap. Máxima 70

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