

INVIERNO 2026

CONTACTO

622 17 45 30

@MONAJUANA

operaciones@monajuana.es

RESTAURANTE MONAJUANA
AVDA FRANCISCO MONTENEGRO S/N
JUNTO A FUENTE DE LAS NACIONES.

MENÚ - 44



ENTRANTES

A compartir 4 pax

ENSALADILLA DE GAMBAS.

REVUELTO CAMPERO.

CHOCOS FRITOS.

PRINCIPAL A ELEGIR

LOMO DE DORADA A LA BILBAINA.

CARRILLERA AL VINO TINTO

CON PATATAS PANADERA.

POSTRE

CREMA LOTUS

BEBIDAS

VINO TINTO O BLANCO.

CERVEZA DE BARRIL .

REFRESCOS.

*Desde el inicio de los entrantes hasta
finalizacin del postre.*

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE MENU NO TIENE CARÁCTER DE RESERVA

Después de ser reservada y bloqueada la fecha con la cantidad estimada de asistentes al evento. Dispondrá hasta 7 días antes de la celebración, la **confirmación del menú elegido**. En ese mismo acto se procederá de igual modo a:

- (a) La confirmación de elección de platos en caso que existan varias opciones a elegir.

- (b) El número exacto de comensales que asistirán al evento.

- (c) El número de comensales con alergias, intolerancias o que requieran menú vegetariano/vegano. Y especificación de cada una de ellas por asistente.

- (d) La confirmación del menú será válida una vez realizado un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios serán abonados al 100%. Máximo el mismo día del evento.

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados.

Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

El servicio de bebidas finalizará al comenzar el postre.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN.

Una vez confirmada la reserva mediante el pago del 20% +IVA del total del presupuesto del servicio.

- (a) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará devolución del 50% del depósito.

- (b) Si la cancelación se produce en los últimos 7 días previos al evento conllevará la perdida del 100% del depósito.

Con respecto a la reducción de comensales. En caso de que se comunique con un máximo de 48 h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de los asistentes).

Fuera de este plazo no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

FAQS

(1) No está permitido el acceso con alimentos o bebidas no adquiridos en el establecimiento.

(2) No está permitido la introducción de elementos de decoración externa o de celebración como confeti, bengalas, globos, elementos corporativos...

(3) No está permitido elementos audiovisuales que interrumpan el ambiente o atmósfera del local.

INVIERNO 2026



MONAJUANA

CONTACTO

622 17 45 30

@MONAJUANA

operaciones@monajuana.es

RESTAURANTE MONAJUANA
AVDA FRANCISCO MONTENEGRO S/N
JUNTO A FUENTE DE LAS NACIONES.



MENÚ - 48

ENTRANTES

Individual

PLATO SURTIDO IBERICO.

A compartir 4 pax

ENSALADILLA DE PULPO

ARROZ IBERICO.

PRINCIPAL A ELEGIR

**MEDALLON DE SOLOMILLO IBERICO
EN SALSA AL WHISKY
CON PATATAS PANADERAS**

**LOMO DE MERLUZA A LA RIOJANA
CON PATATAS PANADERAS.**

POSTRE

MOUSSE DE NARANJA

BEBIDAS

VINO TINTO O BLANCO.

CERVEZA DE BARRIL .

REFRESCOS.

Desde el inicio de los entrantes hasta finalizacin del postre.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE MENU NO TIENE CARÁCTER DE RESERVA

Después de ser reservada y bloqueada la fecha con la cantidad estimada de asistentes al evento. Dispondrá hasta 7 días antes de la celebración, la **confirmación del menú elegido**. En ese mismo acto se procederá de igual modo a:

- (a) La confirmación de elección de platos en caso que existan varias opciones a elegir.

- (b) El número exacto de comensales que asistirán al evento.

- (c) El número de comensales con alergias, intolerancias o que requieran menú vegetariano/vegano. Y especificación de cada una de ellas por asistente.

- (d) La confirmación del menú será válida una vez realizado un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios serán abonados al 100%. Máximo el mismo día del evento.

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados.

Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

El servicio de bebidas finalizará al comenzar el postre.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN.

Una vez confirmada la reserva mediante el pago del 20% +IVA del total del presupuesto del servicio.

- (a) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará devolución del 50% del depósito.

- (b) Si la cancelación se produce en los últimos 7 días previos al evento conllevará la perdida del 100% del depósito.

Con respecto a la reducción de comensales. En caso de que se comunique con un máximo de 48 h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de los asistentes).

Fuera de este plazo no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

FAQS

(1) No está permitido el acceso con alimentos o bebidas no adquiridos en el establecimiento.

(2) No está permitido la introducción de elementos de decoración externa o de celebración como confeti, bengalas, globos, elementos corporativos...

(3) No está permitido elementos audiovisuales que interrumpan el ambiente o atmósfera del local.

INVIERNO 2026

MONAJUANA



CONTACTO

622 17 45 30

@MONAJUANA

operaciones@monajuana.es

RESTAURANTE MONAJUANA
AVDA FRANCISCO MONTENEGRO S N°
JUNTO A FUENTE DE LAS NACIONES.



MENÚ - 55

ENTRANTES

individual

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA.

A compartir 4 pax

**SURTIDO IBÉRICO CON
QUESOS DE LA SIERRA.**

REVUELTO DE MORCILLA Y PIÑONES.

CHOCOS FRITOS.

PRINCIPAL A ELEGIR

**TIMBAL DE TERNERA GUISADA.
Y CREMA DE PATATAS Y BONIATOS.**

**LOMO DE SALMON
SOBRE ARROZ TRICOLOR.**

POSTRE

TARTA DE QUESO

BEBIDAS

VINO TINTO O BLANCO.

CERVEZA DE BARRIL .

REFRESCOS.

*Desde el inicio de los entrantes hasta
finalización del postre.*

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE MENU NO TIENE CARÁCTER DE RESERVA

Después de ser reservada y bloqueada la fecha con la cantidad estimada de asistentes al evento. Dispondrá hasta 7 días antes de la celebración, la **confirmación del menú elegido**. En ese mismo acto se procederá de igual modo a:

- (a) La confirmación de elección de platos en caso que existan varias opciones a elegir.

- (b) El número exacto de comensales que asistirán al evento.

- (c) El número de comensales con alergias, intolerancias o que requieran menú vegetariano/vegano. Y especificación de cada una de ellas por asistente.

- (d) La confirmación del menú será válida una vez realizado un depósito del 20% más IVA del total del servicio y se tendrá presente en la factura final.

El pago total de los servicios serán abonados al 100%. Máximo el mismo día del evento.

El evento dará comienzo pasados 15 minutos de cortesía, después de la hora fijada para la llegada de los invitados.

Las bebidas previas al comienzo del menú no están incluidas en el precio.

El servicio de bebidas finalizará al comenzar el postre.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN.

Una vez confirmada la reserva mediante el pago del 20% +IVA del total del presupuesto del servicio.

- (a) La cancelación por parte del cliente, hasta 7 días antes del evento, conllevará devolución del 50% del depósito.

- (b) Si la cancelación se produce en los últimos 7 días previos al evento conllevará la perdida del 100% del depósito.

Con respecto a la reducción de comensales. En caso de que se comunique con un máximo de 48 h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de los asistentes).

Fuera de este plazo no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de modificación de la fecha bloqueada, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.

FAQS

(1) No está permitido el acceso con alimentos o bebidas no adquiridos en el establecimiento.

(2) No está permitido la introducción de elementos de decoración externa o de celebración como confeti, bengalas, globos, elementos corporativos...

(3) No está permitido elementos audiovisuales que interrumpan el ambiente o atmósfera del local.