

# NASTURA

## Menús de Grupo 2026

- Todos los menús se sirven a mesa completa y llevan incluido refrescos, cervezas, sidra, pan y café y bodega de la casa excepto el menú principal, con una selección propia de vinos y carro de licores.
- Importante: El menú, así como las alergias e intolerancias, ha de estar elegido con mínimo 72 horas de antelación para poder asegurar la disponibilidad de los productos.
- En los menús con principal a elegir, agradecemos que nos indiquen su opción por comensal con 72 horas de antelación. De no hacerlo, la disponibilidad será del 50% (hasta final de existencias) de cada uno para facilitar el servicio a todos los comensales.
- **Rogamos puntualidad para garantizar el correcto desarrollo de nuestro servicio. ¡Gracias por su comprensión!**

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# CASUAL

## Entrantes al centro

Ensaladilla Nastura

Croquetas de Jamón "Casa Marcial"

Nuestra Tortilla de Patata

## Principal por persona

Hamburguesa Nastura

## Postre

Oblea Cheesecake de  
Crema de Cacao y Avellana

---

Bodega de la casa incluida.

Mesa completa.

Duración aproximada de servicio:  
2h 15 min horas desde hora de reserva

42€

---

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# CRUCES

## Entrantes al centro

Croquetas de jamón “Casa Marcial”

## Primer plato por persona

Ensalada de Burrata, Boniato Asado e Hinojo

## Principal por persona a escoger

Corte de Merluza con su Refrito  
o

Corte de cerdo Ibérico con Berenjena  
y Mojo Rojo

## Postre

Arroz con Leche

Bodega incluida. Mesa completa.

52€

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# VAGONES

Entrantes al centro

Jamón Ibérico

Croquetas de Jamón “Casa Marcial”

Alcachofa con Flor de Sal y Limón

Principal por persona a escoger

Bacalao

o

Entrecot de Carne Roja  
con su guarnición

Postre

Tarta de Chocolate

Bodega incluida. Mesa completa.

59€

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# PRINCIPAL

## Entrante por persona

Ensalada de tomate y naranja y jugo  
de aceituna y piparra

## Entrantes al centro

Alcachofa con Flor de Sal y Limón  
“Croquetas de Jamón”

## Principales por persona

Lomo de Pixín

Lomo Bajo de Ternera con su Guarnición

## Postre

Oblea Cheesecake de crema  
Cacao y Avellanas

Bodega incluida. Mesa completa.

Blanco: Joaquín Rebollo, Godello.  
D.O. Valdeorras

Tinto: Izadi Crianza, Tempranillo D.O. Rioja

Espumoso: Albert i Noya Entorns, Brut Nature.  
Carro de Licores

69€

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# MENÚ NASTURA

## Entrantes al centro

- Ensalada de Burrata, Boniato Asado e Hinojo  
Croquetas de Jamón “Casa Marcial”  
Taco de Gamba en Tempura

## Principales por persona

- Merluza del Cantábrico con su Refrito  
Arroz con Pitu de Caleyá

## Postre

- Oblea Cheesecake de crema  
Cacao y Avellanas

Bodega incluida. Mesa completa.

55€

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

MENÚ GRUPOS

NASTURA

# MENÚ INFANTIL

(Recomendado para menores de 12 años)

Croquetas de Jamón

Fritos de pollo con patatas fritas

Pizza Margarita

## Postre

Bola de Helado

Agua, Pan , Refrescos  
Zumos Incluidos

24€

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.

# NASTURA

## POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES Grupos de 15 a 25 personas

Reserva sin pago anticipado – tarjeta bancaria como garantía.

- Será necesario escoger un menú de grupo cerrado.
- La reserva se confirma mediante tarjeta bancaria, que autoriza un cargo en caso de no asistencia. No se realiza ningún cobro al confirmar.
- El número final de asistentes e información de alérgenos debe confirmarse con al menos 72 horas de antelación.
- En algunos menús será necesaria la elección previa del plato principal por comensal.  
Si no se recibe esta información 72 horas antes, NASTURA servirá un 50% estimado de cada opción disponible HASTA FINAL DE EXISTENCIAS.

En caso de no asistencia o reducción de asistentes sin aviso previo en ese plazo, el restaurante se reserva la opción de cargo de 15 € por persona ausente.

- Las ampliaciones de asistentes sin previo aviso estarán sujetas a disponibilidad.

---

\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores al servicio de comida/cena no incluidas.

# NASTURA

## POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES

### Grupos de 25 personas

Pago anticipado escalonado. Se abonarán 15 euros por persona al reservar.

La cantidad restante se abonará como máximo  
7 días antes del evento.

El número final de asistentes debe confirmarse como máximo  
7 días antes, así como la información relevante de asistentes con  
alergias alimentarias.

Si el menú requiere elección de platos principales por comensal,  
deberá comunicarse con al menos 5 días de antelación.

En caso de no contar con dicha información, se realizará una previsión  
estimada sirviendo un 50% de cada opción hasta final de existencias.

Reservas inmediatas.

Se consideran "inmediatas" aquellas reservas que se confirmen:  
Con menos de 72 horas de antelación (para grupos de 12 a 25 personas).  
Con menos de 7 días (para grupos de más de 25 personas).

Condiciones especiales para estas reservas:

Se requerirá el pago del 100% en el momento de la confirmación  
(por tarjeta o transferencia).

Ajustes posteriores estarán sujetos a disponibilidad.

Debido a la utilización de producto fresco en los platos y  
en caso de no haber tiempo operativo, se servirá:

Un menú cerrado estándar, o una distribución  
estimada del 50% de cada plato si hay más de una opción.

Cancelaciones:

Plazo de cancelación

Condición Más de 15 días antes:

Devolución íntegra del anticipo

Entre 15 y 7 días antes:

Se pierde el anticipo

Menos de 7 días antes:

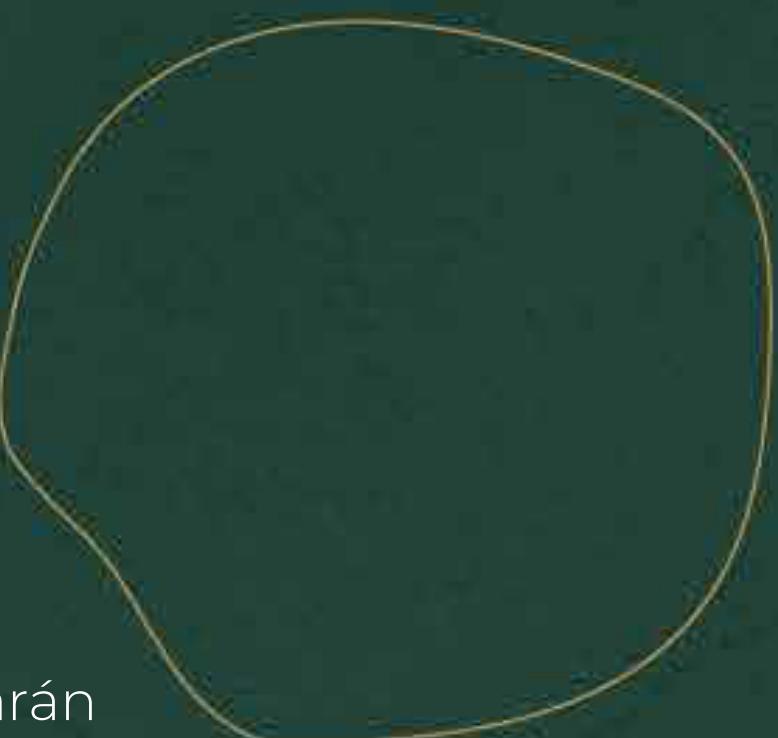
Se cobrará el 100% del importe pactado

Reducción de comensales:

Se permite sin penalización hasta 7 días antes.

Reducciones posteriores se facturarán conforme  
al número confirmado.

Las ampliaciones de comensales sin previo aviso estarán  
sujetas a disponibilidad.



\*Cambios según mercado.

\*IVA incluido en todos los precios.

\*Consumiciones previas y posteriores  
al servicio de comida/cena no incluidas.