

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 "Nastura"

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 “Nastura”

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 “Nastura”

Alcachofa con Flor de Sal y Limón

Principal por persona a escoger

Bacalao

o

Entrecot de Carne Roja
con 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 Rebolledo, 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 "Nastura"
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

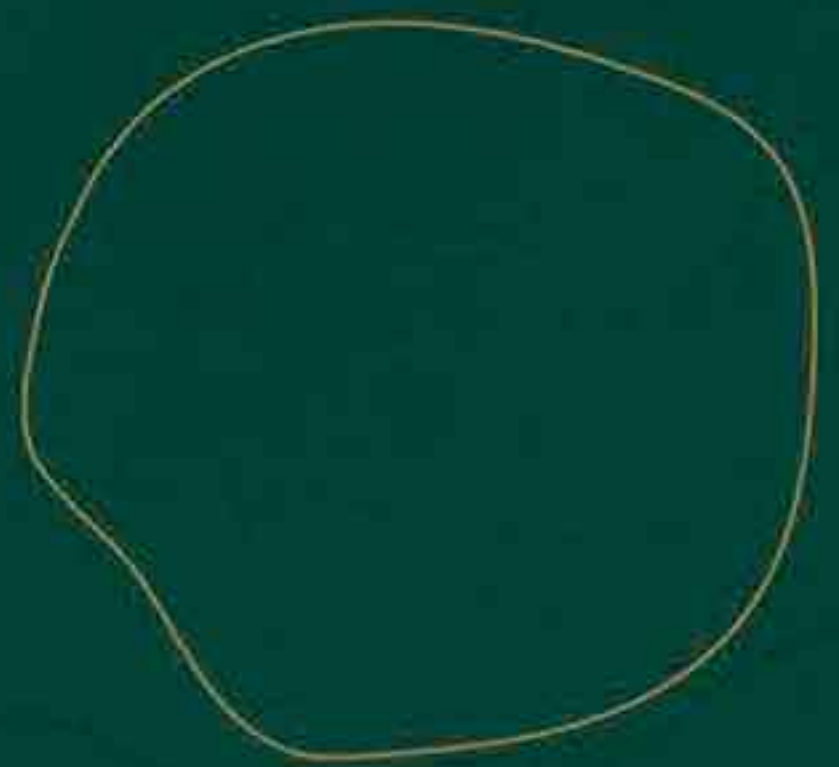
POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES Grupos de 15 a 25 personas

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.