

CASA
INQUIETA

DOSSIER GASTRONÓMICO

CASA INQUIETA

MENÚS FLAMENCO



NUESTROS MENÚS FLAMENCOS SON
VINCULANTES A LA COMPRA DE LA ENTRADA
PARA EL ESPECTACULO FLAMENCO



1

ENTRANTES

Pastel de Berenjenas y langostinos con salsa de marisco.

o

Crema de puerros con tartare de langostinos y brotes tiernos.

PRINCIPALES

Lomo de salmón crujiente sobre salteado de verduras
del Guadalquivir.

o

Pechugas de Pollo de corral a baja temperatura sobre
crema de patata y confitado de cherries.

POSTRES

Torrija de brioche al vino naranja con canela, helado de vainilla y
crema inglesa templada.

o

Nuestra tarta cremosa de Queso Manchego.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)

Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),

Eresma semidulce (D.O. Rueda)

Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),

Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)

Refrescos, cerveza y agua

35€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.

*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.



2

ENTRANTES

Ensalada de aguacates y langostinos de Sanlúcar
con vinagreta de mostaza.

o

Nuestro arroz meloso de calamares y mariscos.

PRINCIPALES

Lomo de bacalao a la sevillana sobre tomate
Concasée y albahaca..

o

Solomillo de cerdo a la pimienta verde con lecho
de patatas frescas

POSTRES

Tentación de chocolate Casa Inquieta

o

Cake de naranja sobre crema inglesa y suspiro de
caramelo salado

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

45€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.



3

ENTRANTES

Ensalada de tomates con surtido de quesos y
cebolletas tiernas.

o

Crema Royal de boletus, con crujientes de panceta ibérica
ahumada y nata.

PRINCIPALES

Lomo de corvina asada, sobre salteado de hortalizas.

o

Presa ibérica a la brasa sobre y crema de calabaza confitada.

POSTRES

Tarta tatin con ganache de vainilla y salsa de caramelo

o

Nuestro chocolate en texturas con perfume de avellanas y azahar

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

65€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.

Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

CASA INQUIETA

MENÚS BISTRÓ



SÓLO DISPONIBLE EN NUESTRA PLANTA BAJA

1

PARA COMPARTIR (4 PAX)

Ensaladilla clásica con mayonesa ligera
y sus encurtidos.
Croquetas de jamón.
Huevos fritos de corral con jamón ibérico,
patatas y pimientos de Padrón.
Chocos fritos de Huelva.
Solomillo de cerdo a la pimienta o mostaza.

POSTRE INDIVIDUAL

Tentación de chocolate Casa Inquieta.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

38€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

2

PARA COMPARTIR (4 PAX)

Ensaladilla clásica con mayonesa ligera y
sus encurtidos.
Taquitos de merluza a la andaluza con
salsa tártara.
Huevos fritos de corral con jamón
ibérico, patatas y pimientos de Padrón.
Lingote de Foie gras con panes rústicos y
confitura de naranja amarga.
Lomo bajo de vaca con patatas y
pimientos de piquillo.

POSTRE INDIVIDUAL

Nuestra tarta cremosa de Queso Manchego.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

45€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

CASA INQUIETA

MENÚS CORPORATIVOS

M
NÉÚ

1

ENTRANTES

Paté al Oporto con panes rústicos y frutos secos.
Aliño de tomates con kalamatas, cebolleta, encurtidos y burrata fresca.
Salteado de alcachofas con jamón ibérico y yema untuosa.

PRINCIPALES

Solomillo de cerdo asado a la pimienta con patatas fritas
y pimientos de Padrón.

o
Lubina con salsa bilbaína y patatas panaderas.

POSTRES

Cake de naranja con crema inglesa y caramelo salado.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

45€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

2

ENTRANTES

Nuestra tabla Inquieta de ibéricos y quesos.
Lingote de Foie con pan de especias y confitura natural
de naranja amarga.
Croquetas de gambas al ajillo.
Tosta de atún Gadirra con alioli, y tartufata.

PRINCIPALES

Taco de presa ibérica a baja temperatura sobre
patatas y pimientos de Padrón.
o
Bacalao con salsa suave de ajo sobre espárragos
blancos y verdes.

POSTRES

Torrija de brioche al vino naranja con canela, helado
de vainilla y crema inglesa templada.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

55€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

3

ENTRANTES

Jamón Ibérico con panes rústicos y tomate natural.
Tabla surtida de quesos con confitura casera.
Lingote de Foie con pan de especias y confitura
natural de naranja amarga.
Calamar frito con salsa tártara.
Tosta de atún con alioli, y tartufata.

PRINCIPALES

Solomillo de vaca acompañado de patatas y
pimientos de Padrón.
o
Lomo de merluza con salsa de marisco, y salteado
de judías verdes.

POSTRES

Muerte por chocolate.

BODEGA

Vino tinto Finca El Empecinado crianza (D.O Ribera del Duero)
Vino blanco Martín Códax (D.O. Rias Baixas),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

65€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

CASA INQUIETA

CÓCTELES

1 CÓCTEL

Tabla de quesos variados con confituras
y frutos secos.
Tabla de Ibéricos con panes rústicos.
Macarrones rellenos de foie con
compota de manzanas.
Salmón marinado con mayonesa de eneldo.
Tartar de atún macerado con mayonesa de soja.
Salmorejo cordobés con crujiente de jamón.
Empanadas caseras de atún.
Brochetas de txistorra Arbizu.
Gildas matrimonio.
Surtido de croquetas de Casa Inquieta.
Arroz meloso de setas.
Petit fours surtidos.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

55€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

2 CÓCTEL

Tabla de quesos variados con
confituras y frutos secos.
Tabla de Ibéricos con panes rústicos.
Macarrones rellenos de foie con compota
de manzanas.
Salmón marinado con mayonesa de eneldo.
Tartar de atún macerado y mayonesa de soja.
Salmorejo cordobés con crujiente de jamón.
Empanadas caseras de atún.
Brochetas de txistorra Arbizu.
Gilda matrimonio.
Conos de langostinos crujientes con
surtido de mayonesas.
Chocos fritos de Huelva con Alioli suave.
Salteado de solomillo de cerdo macerado
en soja con ajetes, setas y cebolletas tiernas.
Pulpo con espuma de patata.
Arroz meloso ibérico.
Petit fours surtidos.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

65€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

3

CÓCTEL

Tabla de quesos variados con confituras y frutos secos.
Tabla de Ibéricos con panes rústicos.
Chips de patatas con polvo de pimentón picante
y queso parmesano.
Tartar de salmón sobre blinis con crema de queso.
Gilda matrimonio.
Ceviche de pescado de temporada*.
Velas de langostinos con crema especiada semi picante.
Macarons de crema de queso y atún macerado.
Salmorejo cordobés con crujiente de jamón.
Tartaleta rellena de foie con frutos rojos.
Tortillitas de camarones de Sanlúcar.
Tortillitas de bacalao sevillanas.
Brochetas de gambas al ajillo con crema ligera.
Láminas de pollo crujiente con mayonesa picante.
Surtido de croquetas de Casa Inquieta.
Arroz meloso ibérico.
Petit fours surtidos.

BODEGA

Vino tinto Lan crianza (D.O Rioja)
Vino blanco Barbadillo verdejo (D.O. Rueda),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Refrescos, cerveza y agua

65€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las
bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

CASA INQUIETA

MENÚS GALA

M
NÉÚ

APERITIVO DE BIENVENIDA

Nuestro paté de perdiz al oporto con panes rústicos.
Croqueta de boletus.
Croqueta de gamba al ajillo.
Taquitos de merluza frita con salsa tártara.

PRIMER PLATO

Ensalada de tomates Cherry y mozzarella al pesto
sobre hojaldre crujiente.

PLATO PRINCIPAL

½ Presa ibérica sobre boniato asado y salsa de vino dulce
o
½ Lomos de lubina con salsa bilbaína y patatas panaderas

POSTRE

Semiesfera de chocolate 70 con corazón de crema inglesa
y crumble speculoos.

BODÉGA

Vino tinto Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)
Vino blanco Godeval (D.O. Valdeorras),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O. Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Espumoso Juve&Camps Essencial (D.O. Cava)
Refrescos, cerveza y agua
Servicio de café e infusiones

75€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los
comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas
previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.



APERITIVO DE BIENVENIDA

Tabla de quesos variados con confituras naturales.
Tabla ibérica inquieta con panes rústicos.
Salmón marinado con mayonesa de eneldo.
Taco de atún macerado con Teriyaki y sésamo.
Salmorejo con jamón crujiente.
Lingote de foie con confitura de frambuesa.
Macarons rellenos de queso quark con eneldo y salmón.
Canelón de jamón de pato con huevo hilado.
Brocheta de gamba al ajillo.
Tortillitas de camarones crujientes.

PRIMER PLATO

Ensalada de tomates Cherry y mozarella al pesto sobre hojaldre crujiente.

PLATO PRINCIPAL

½ Presa ibérica sobre boniato asado y salsa de vino dulce.
o
½ Lomos de lubina con salsa bilbaína y patatas panaderas.

POSTRE

Semiesfera de chocolate 70% con corazón de crema inglesa y crumble speculoos.

BODEGA

Vino tinto Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)
Vino blanco Godeval (D.O. Valdeorras),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Espumoso Juve&Camps Essencial (D.O. Cava)
Refrescos, cerveza y agua
Servicio de café e infusiones

85€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

2



APERITIVO DE BIENVENIDA

Tabla de quesos variados con confituras naturales.
Tabla ibérica inquieta con panes rústicos.
Salmón marinado con mayonesa de eneldo.
Taco de atún macerado con Teriyaki y sésamo.
Salmorejo con jamón crujiente.
Lingote de foie con confitura de frambuesa.
Macarons rellenos de queso quark con eneldo y salmón.
Canelón de jamón de pato con huevo hilado.
Brocheta de gamba al ajillo.
Tortillitas de camarones crujientes.

PRIMER PLATO

Tartare de salmón marinado, mariscos y verduras con vinagreta de mostaza.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de vaca con foie, trufa, salsa de vino tinto y patatas.
o
Merluza rellena de txipirones, salsa de carabinero y patatas baby asadas.

POSTRE

Lingote financier con crema de mango y helado de caramelo a la sal.
o
Nuestro tiramisú casero.

BODEGA

Vino tinto Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)
Vino blanco Godeval (D.O. Valdeorras),
Eresma semidulce (D.O. Rueda)
Vino rosado Viña Zorzal (D.O Navarra),
Manzanilla Solear (D.O. Sanlúcar)
Espumoso Juve&Camps Essencial (D.O. Cava)
Refrescos, cerveza y agua
Servicio de café e infusiones

100€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.
Menús sujetos a modificaciones por cambio de carta o temporada.
*Las bebidas ilimitadas comenzarán cuando lleguen todos los comensales y terminarán cuando se sirvan los postres. Las bebidas previas al inicio del menú no están incluidas en el precio.

3



INFANTIL

4

APERITIVO DE BIENVENIDA

Jamón ibérico con láminas de pan tostado.

Queso semi curado.

Mini croquetas de jamón.

Cornetes de langostinos crujientes.

Quiche lorraine de bacon y queso.

Rigatoni con salsa boloñesa.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de cerdo ibérico con patatas fritas.

o

Lomos de merluza empanados en huevo con mayonesa
de mostaza.

POSTRE

Tarta casera de chocolate.

BODEGA

Refrescos, zumos y agua.

35€/PAX

Todos los precios incluyen IVA.

CASA INQUIETA

COFFEE BREAKS

1 COFFE BREAKS

Café
Café descafeinado
Leche
Bebidas soja, avena y
almendras
Infusiones
Agua con gas
Agua sin gas
Zumo de naranja natural
Pastas artesanas de the

Duración 30 min
Min. 15 pax

10€/PAX
(Coffee permanente
15€/PAX)

Todos los precios incluyen IVA.

2 COFFE BREAKS

Café
Café descafeinado
Leche
Bebidas soja, avena
y almendras
Infusiones
Agua con gas
Agua sin gas
Zumo de naranja natural
Miniensaladas de fruta natural
Minibollería selecta
Minifinanciers
Minibizcochitos artesanos

Duración 45 min
Min. 15 pax

15€/PAX
(Coffee permanente
19€/PAX)

Todos los precios incluyen IVA.

3 COFFE BREAKS

Café
Café descafeinado
Leche
Bebidas soja, avena y
almendras
Infusiones
Agua con gas
Agua sin gas
Zumo de naranja natural
Miniensaladas de fruta natural
Minibollería selecta
Minifinanciers
Minibizcochitos artesanos
Minisandwiches y
montaditos variados

Duración 45 min
Min. 15 pax

19€/PAX
(Coffee permanente:
23€/PAX)

Todos los precios incluyen IVA.

CASA
INQUIETA

www.casainquieta.es