



LIFE IS
Pa' Gozanna



MENÚS

Un lugar diferente y exclusivo donde encontrarás múltiples razones para celebrar.

En el local hemos sabido fusionar el Art Déco con elementos gráficos Precolombinos; figuras geométricas delineadas con precisión. Una fusión premium con la simbología Maya y Azteca, dando lugar a un estilo único y moderno para tus mejores eventos.

Todo pensado para que tu evento sea un éxito.

LIFE IS
Pa' Gozamba





Capacidad

- **Banquete:** 150 personas
- **Premier:** 120 personas
- **Cocktail:** 260 personas

Características generales

- **300 metros cuadrados** de sala.
- Dos video proyectores **4K** con pantallas de **3 metros**.
- Sistema de sonido para presentaciones.
- Posibilidad **de barra libre & DJ & Grupos de Música**.
- TV de plasma **en VIP**.

Reservas

- **LOCAL COMPLETO:** Cerramos el local solo para tu evento
- **DIFERENTES SALAS:** Nos adaptamos al número de invitados.
- **SALA VIP:** Contamos con sala VIP privada para 10 invitados.



PICOTEOS

APERITIVO 1

(120 min)

Focaccia de cecina con mayo de pesto
Brioche de salmón con queso crema y rucula
Wraps
Bikini de trufa
Brocheta caprese en pipeta de soja
Mini croissant relleno

BODEGA

Vino blanco D.O. Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua mineral, refrescos

(La hora extra de barra libre en adelante supondría 6€/hora)

25,00€/persona

APERITIVO 2

(120 min)

Morcilletes de mortadela o bikinis
Panini con pavo, philadelphia y cebolla caramelizada
Taquitos mexicanos
Tartaleta de burrata con tomate dulce
Bao de pollo yakitori con sésamo crujiente

BODEGA

Vino blanco D.O. Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua mineral, refrescos

(La hora extra de barra libre en adelante supondría 6€/hora)

28,00€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 2,5€ por persona

OPEN BAR

Servicio de café, leche e infusiones
Refrescos, zumos y agua mineral

BODEGA

Vino blanco D.O. Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera del Duero

9,00€/persona

SNACKS

(120 min)

Elige 3 opciones:

Chips vegetales, patatas trufadas, patatas fritas, bolsita de frutos secos, totopos caseros, almendras al comino, anacardos con chile y limón, mini cono de fuet, cazuelitas de aceitunas, chucherías, palitos de pipas o quinoa

BODEGA

Vino blanco D.O. Verdejo
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cerveza, agua mineral, refrescos

(La hora extra de barra libre en adelante supondría 6€/hora)

18,00€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 2,5€ por persona



CÓCTELES

CÓCTEL A

(Duración: 120 min)

(14 piezas)

Ensalada, crema o sopa fría
Brocheta de cecina con mozzarella y PX
Wrap de con pavo y philadelphia
Sandwichitos a la plancha
Bao de pollo con salsa asiática y sésamo crujiente
Mini pinchos de tortilla de patata
Rollitos primavera con salsa agridulce o samosas Focaccia de pavo o jamón
Panecito de cereales de cualquiera de nuestros rellenos

Dulces variados

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua

36,50€/persona

CÓCTEL B

(Duración: 120 min)

(15 piezas)

Ensalada, crema o sopa fría
Totopos caseros con cheddar y jalapeño o crudites y hummus
Panini caprese
Mini quiche o empanada gourmet
Gozas de verduritas con salsa asiática o croquetitas
Tomates confitados con perlas de mozzarella
Chapatitas de jamón ibérico con tumaca
Panecitos de foie o bombones de foie
Mini bun de cualquiera de nuestros rellenos

Dulces variados

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua

40,00€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 3,5€ por persona

CÓCTEL C

(Duración: 120 min)

(16 piezas) Con opciones calientes

Ensalada, crema o sopa fría

Pan de bretzel con mortadela trufada y parmesano

Brocheta de pollo yakitori

Panecitos de foie con mermelada de higo

Tequeños con piquillos o empanada de cecina, ceb caram y cabra

Bikini de champiñones con trufa, cebolla caramelizada y queso

Taquitos mexicanos de cochinita pibil

Panini de pavo, mozzarella, tomate seco y mayo de pesto

Gyozas cocidas o fritas con soja (opción caliente)

Hamburguesitas gourmet*

Platito de pollo al curry o yakisoba*

Mini cheese cakes o brownie de nueces

Tartaleta de mousse de lima o maracuyá

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua

42,50€/persona

CÓCTEL D

(Duración: 120 min)

(16 piezas) Con opciones calientes

Ensalada, crema o sopa fría

Blinis de salmón con queso crema

Bocadín de pollo, tomate dulce y mostaza verde

Empanada de cochinita pibil

Bikini de verduritas con queso fundido

Veggie taco de pato con hoisin

Mini bao o mini pita de aji de gallina

Piruleta de idiazábal con membrillo o samosas de verduritas Brocheta

caprese en pipeta caprese

Tablas de quesos internacionales

Tarteras de embutidos italianos e ibéricos o Hamburguesitas*

Gnocci con salsa queso o solomillitos ibéricos mostaza*

Macarons o pastelitos soiree

Mini conos o tartaleta de crema de limón y frambuesa

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua

58,50€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 3,5€ por persona

CÓCTEL FOODIE

Vasitos de hummus de aguacate con albahaca, feta y tomate seco

Crema o sopa fría

Paleta ibérica de bellota con piquitos

Quesos internacionales con frutos

Zucchini rolls de salmón

Ensalada caprese en pipeta de pesto

Bikini de verduritas con queso fundido

Mini cono de foie con manzana deshidratada Brioche de mortadela trufada, ceb car y brie

Bombon de bresaola trufado

Tartar de atún rojo con aguacate, ceb frita y sirracha

Raviolis de trufa con salsa italiana o de setas

Quesadilla de langostino

Hamburguesitas gourmet*

Cazuelita de risotto con espárragos y parmesano*



(Duración: 70 min)

POSTRES

Brownie de oreo

Vasito de mousse chocolate con tapa de macaron

Tarta de manzana casera o brocheta de fruta

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua

70,50€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 5€ por persona

CÓCTEL CHIC

(24pzas)

Ensalada de tomate aliñado, burrata y oliva negra

Crema o sopa fría

Jamón ibérico con piquitos

Queso internacionales

Cazuelita de pulpo con patata y ceb caramelizada

Alcachofas fritas con lomo crujiente

Tataki de atún con salsa sirracha

Cevichito de pescado con palomita picante

Pan italiano con embutido italiano , tomate confitado y ricota

Gozas de pollo con salsa kimchy

Raviolonis de berenjena asada y salsa queso

Macaron de foie con frutos secos

Tartar de salmón con crema de aguacate

Crepes de champiñones*

Hamburguesitas de costilla desmigada*

Carrilleras ibéricas o confit de pato*

(Duración: 70 min)

POSTRES

Piruleta de tortitas

Brocheta de frutas

Mini cakes

BODEGA

Cava, Vino, Cerveza, Refrescos y agua



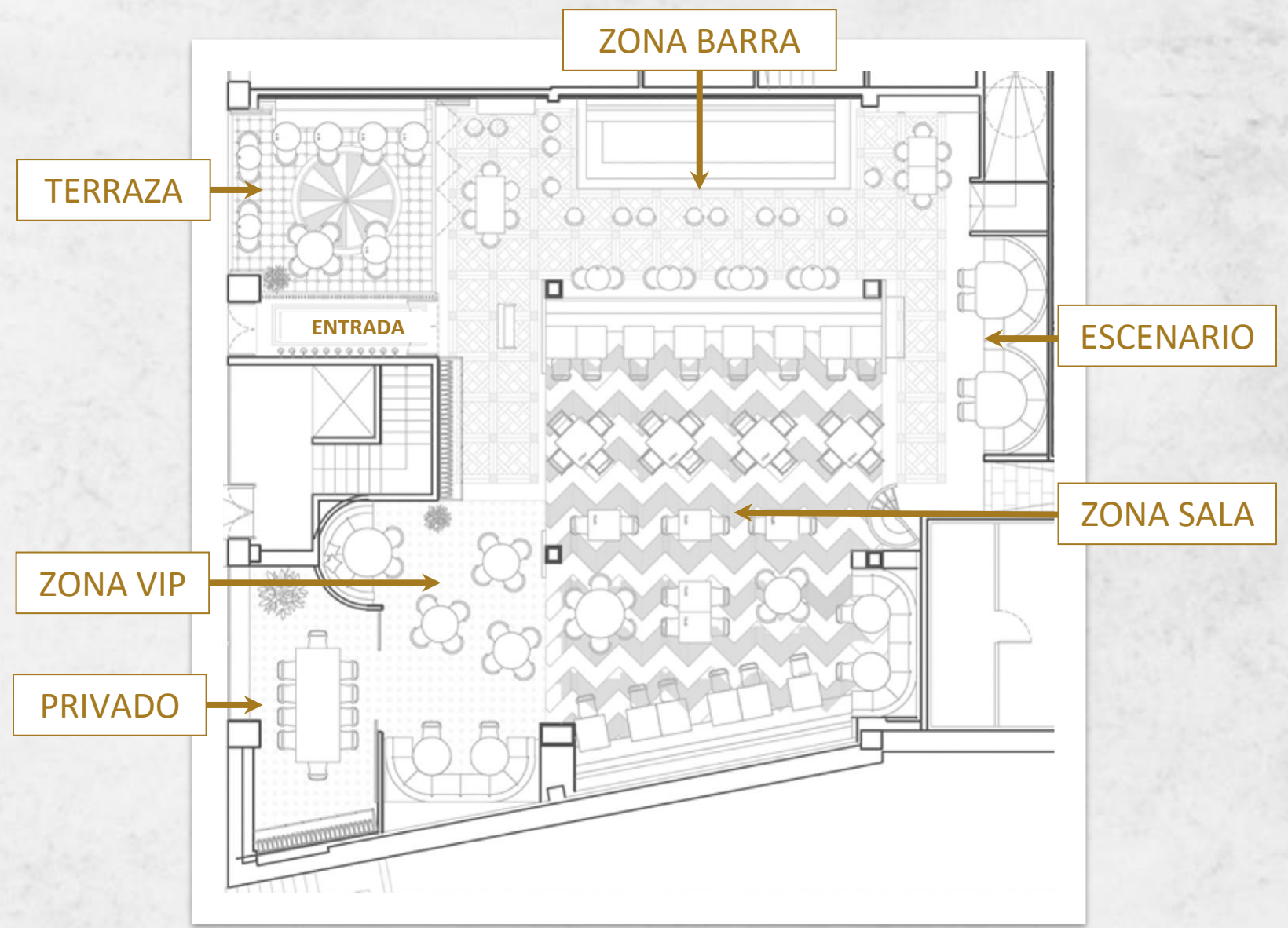
84,00€/persona

Los servicios de menos de 15 personas llevan un incremento de 5€ por persona

COPAS Y BARRA LIBRE



- Barra Libre no premium 1 hora: **16,00 €/persona**
- Barra Libre no premium 2 horas: **28,00 €/persona**
- Barra Libre Premium 1 hora: **20,00 €/persona**
- Barra Libre Premium 2 horas: **35,00 €/persona**
- Copas no premium (bono 25 copas): **8,00 €/copa**
- Copas Premium (bono 25 copas) : **10,00 €/copa**
- Botella no Premium: **80,00 €**
- Botella Premium: **120,00 €**



SALA



BARRA



VIP



PRIVADO



TERRAZA



MULTIMEDIA





Crea tu evento TUCANA A TU MEDIDA

¡Es tu turno! Tu eres el diseñador, disfruta de cada detalle y vive la experiencia de fusionar tu imaginación con nuestros espacios.

Nuestra sala está preparada para albergar el evento que imagines. Cuéntanos lo que tienes en mente y te ayudaremos a hacerlo realidad



Condiciones de Contratación

Para poder ofrecerles lo mejor de nuestra cocina y de nuestro servicio rogamos tengan en cuenta las siguientes condiciones:

- El precio del menú es para todos los asistentes al evento. En caso de asistencia de niños, se podrá solicitar un menú adecuado a su edad en el momento de efectuar la reserva.
- En caso de alguna alergia o intolerancia alimentaria deberán comunicarlo por escrito una semana antes de la celebración del evento, para poder ofrecerles un menú alternativo.
- En el momento de realizar la reserva se deberá proceder al abono del 50% del presupuesto. El resto se abonará 72 horas antes del comienzo del servicio.
- El número de comensales, así como la elección de los platos en el caso de que hubiere, deberá confirmarse 72 horas antes del comienzo del evento. En caso de disminución del número de comensales pasada esa fecha no se reembolsará la parte proporcional de los comensales que no asistan. En caso de aumento, no se puede garantizar el mismo menú de los comensales adicionales.
- En caso de cancelación no se reembolsarán las cantidades ya entregadas bajo ningún concepto.
- No está permitido traer ningún tipo de alimento ni bebida ajena a nuestro servicio.
- Todos los servicios adicionales (decoración, música, dj, necesidades especiales, etc.) serán proporcionados por la sala, no existiendo la posibilidad de contratar de manera independiente sin la autorización expresa y por escrito del restaurante, aportando altas en SS, seguros, documentos de identidad, etc. tanto de la empresa que realiza el servicio como de los empleados que tengan que acceder a las instalaciones del restaurante.
- La duración del evento, así como las barras libres durante el evento, comenzarán desde la hora contratada. Todas las consumiciones que se realicen antes de la hora indicada de inicio del evento serán facturadas aparte.

Condiciones de Contratación

Los precios incluyen:

- Personal necesario según servicio supervisión, cocineros y camareros de comida.
- Menaje y cristalería.
- Adaptación a necesidades por alergias y restricciones alimenticias en cada menú.
- Maquinaria necesaria para la elaboración de los servicios.

Los precios no incluyen:

- Camareros Extra.
- IVA.
- Servicios Complementarios:
 - Servicio de Dj 350€ (3 horas)
 - Grupos musicales (latino, flamenco, pop rock, soul)..... 600€
 - Servicio de azafatas 200€ (precio por azafata).
 - Servicios audiovisuales:
 - Pantalla y proyector 250€
 - Micrófono 100€
 - Técnico de sonido 200€
 - Animadora infantil 150€ (3h/max20 niños)

