

EVENTOS EN PLAZABLANCA®

SOTOGRANDE

COCINA ANDALUZA DE AUTOR PARA CELEBRACIONES QUE NO
SE OLVIDAN.

DOSSIER 2026



CELEBRA EN PLAZABLANCA

EN PLAZABLANCA CONVERTIMOS CADA CELEBRACIÓN EN UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA A LA ALTURA DE SOTOGRANDE. NUESTRA COCINA RESCATA EL RECETARIO ANDALUZ Y LO REINTERPRETA CON UNA TÉCNICA ACTUAL Y UNA PUESTA EN ESCENA CUIDADA AL DETALLE.

BODAS, CELEBRACIONES FAMILIARES, EVENTOS CORPORATIVOS O PRESENTACIONES DE PRODUCTO: ADAPTAMOS ESPACIO, MONTAJE Y MENÚ A CADA TIPO DE EVENTO, SIEMPRE CON EL MISMO NIVEL DE EXIGENCIA QUE APLICAMOS CADA DÍA EN NUESTRO SERVICIO A LA CARTA.

ESTE DOSSIER REÚNE NUESTROS ESPACIOS, MENÚS Y CONDICIONES PARA AYUDARTE A DISEÑAR TU EVENTO PASO A PASO.

NUESTROS ESPACIOS

SALÓN INTERIOR

CÓCTEL: 80 PAX
BANQUETE: 60 PAX

TERRAZA

CÓCTEL: 95 PAX
BANQUETE: 70 PAX

TIPOS DE EVENTOS

- BODAS
- COMUNIONES Y BAUTIZOS
- CUMPLEAÑOS Y CELEBRACIONES PRIVADAS
- EVENTOS CORPORATIVOS Y REUNIONES DE EMPRESA
- CENAS DE EMPRESA Y NAVIDAD
- PRESENTACIONES DE PRODUCTO
- SHOWCOOKINGS Y EVENTOS GASTRONÓMICOS
- CUALQUIER OTRA CELEBRACIÓN A MEDIDA



PLAZABLANCA®
RESTAURANTE

MENÚ CÓCTEL 1

CANAPÉS Y APERITIVOS

- CANAPÉ DE PATÉ DE CABRACHO CON ALIOLI CÍTRICO
- VASITO DE SALMOREJO DE REMOLACHA CON QUESO FETA
- TOSTA DE TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA
- TOSTA DE CHICHARRÓN CON PESTO ROJO Y PAYOYO
- CROQUETAS DE PUCHERO CON UN TOQUE DE HIERBABUENA
- DADOS DE ATÚN FRITO EN ADOBO
- RISOTTO DE SETAS Y TRIGUEROS
- BROCHETAS DE POLLO CON TERIYAKI DE PEDRO XIMÉNEZ

DULCE

- MINI LEMON PIE
- BROWNIE CON CHANTILLY DE VAINILLA BOURBON

VINOS INCLUIDOS

- SOLARCE, TINTO Y BLANCO
- CLOS CIBONNE TENTATIONS ROSÉ

PRECIO 65 € / PERSONA



APERITIVOS

- CANAPÉ DE ENSALADILLA DE MARISCO
- GILDA DE ATÚN MARINADO, WAKAME Y MAYONESA DE WASABI
- VASITO DE GAZPACHO DE FRESAS CON PERLAS DE AOVE
- TOSTA DE TARTAR DE ATÚN CON MAYONESA TRUFADA
- SAAM DE LANGOSTINO DE SANLÚCAR CON CREMA DE AJOBLANCO
- CANELÓN DE CALABACÍN CON TOMATE SECO Y ALBAHACA
- CROQUETA NIGUIRI DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA
- MINI TORTILLITA DE CAMARONES
- PUERROS CONFITADOS A LA BRASA CON SALSA ROMESCU
- BACALAO CONFITADO CON CREMA DE PIQUILLOS
- TATAKI DE SOLOMILLO DE RETINTO CON PARMENTIER TRUFADA

DULCE

- TARTAleta DE QUESO Y MANGO
- MOUSSE DE CHOCOLATE, NARANJA Y ACEITE DE OLIVA

VINOS INCLUIDOS

- LA RAD: BLANCO Y TINTO
- CLOS CIBONNE TENTATIONS ROSÉ

PRECIO 90 € / PERSONA



PLAZABLANCA®
RESTAURANTE



ENTRANTE A COMPARTIR

- CARPACCIO DE PRESA IBÉRICA, HELADO DE PAYOYO Y PONZU GADITANO
- RISOTTO DE SETAS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

PRINCIPAL A ELEGIR

- RODABALLO A LA PLANCHA CON PUERROS BRASEADOS Y SU PIL-PIL CÍTRICO
- O MAGRET DE PATO CON PURÉ DE APIONABO, ZANAHORIA BABY GLASEADA Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

POSTRE A COMPARTIR

BIZCOCHO TEMPLADO DE CHOCOLATE, TOFFEE AL PEDRO XIMÉNEZ, AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA

VINOS INCLUIDOS

- SOLARCE, TINTO Y BLANCO
- CLOS CIBONNE TENTATIONS ROSÉ

PRECIO 70 € / PERSONA

ENTRANTE A COMPARTIR

- ENSALADILLA DE ALCACHOFAS Y ENCURTIDOS
- TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA TRUFADO CON YEMA CURADA Y AJOBLANCO
- ALISTADOS AL AJILLO CON PATATA ROTA AL OLOROSO

PRINCIPAL A ELEGIR

- POPIETA DE LENGUADO RELLENA DE GAMBA BLANCA Y SU BISQUE CREMOSO
- O SOLOMILLO DE VACA RETINTA, PARMENTIER DE PATATA, VERDURITAS Y DEMI GLACE AL OLOROSO

POSTRE A COMPARTIR

- COULANT DE PISTACHO, SOPA DE FRAMBUESAS Y HELADO DE LIMÓN

VINOS INCLUIDOS

- LA RAD, BLANCO Y TINTO
- CLOS CIBONNE TENTATIONS ROSÉ

PRECIO 90 € / PERSONA



MENÚ DE GRUPO 2

ENTRANTES A COMPARTIR

- STEAK DE TARTAR DE RETINTA CON CHIPS DE YUCA
- SALPICÓN DE BOGAVANTE, CREMA FRÍA DE TOMATE A LA MANZANILLA Y REGAÑA
- RISOTTO DE TRUFA Y CRUJIENTE DE PARMESANO

ENTRANTE INDIVIDUAL

- DUO DE OSTRAS CON PONZU GADITANO Y GRANIZADO DE BLOODY MARY A LA MANZANILLA DE SANLÚCAR

PRINCIPAL A ELEGIR

- SOLOMILLO DE VACA RETINTA, PARMENTIER DE PATATA, VERDURITAS Y DEMI GLACE AL OLOROSO
- O POPIETA DE LENGUADO RELLENA DE GAMBA BLANCA Y SU BISQUE CREMOSO

POSTRES A COMPARTIR

- COULANT DE PISTACHO, SOPA DE FRAMBUESAS Y HELADO DE LIMÓN
- BIZCOCHO TEMPLADO DE CHOCOLATE, TOFFEE AL PEDRO XIMÉNEZ, AVELLANAS Y HELADO DE VAINILLA

VINOS INCLUIDOS

- VIÑA ARDANZA RESERVA
- JEAN-MARC BROCARD CHABLIS
- PEYRASSOL LA CROIX, ROSADO

PRECIO 120 € / PERSONA

PLAZABLANCA®

RESTAURANTE



ELIGE TU EXPERIENCIA

MENÚ CÓCTEL 1

65 € / PERSONA

MENÚ CÓCTEL 2

90 € / PERSONA

MENÚ GRUPO 1

70 € / PERSONA

MENÚ GRUPO 2

90 € / PERSONA

MENÚ GRUPO 3

120 € / PERSONA

CÓCTEL · SENTADO · GASTRONOMÍA · VINO INCLUIDO

TODOS LOS NIVELES CUENTAN CON OPCIONES DE VINOS PREMIUM ADICIONALES BAJO CONSULTA.

CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL EQUIPO.

EST

LB

25

ESTACIONES

- ESTACIÓN DE OSTRAS
- ESTACIÓN DE QUESO
- ESTACIÓN DE STEAK TARTAR
- CORTADOR DE JAMÓN
- CATA DE CHAMPANES
- CATA DE CÓCTELES

DESTACADO

PRECIO SEGÚN LA OPCIÓN ELEGIDA · CONSULTAR
IVA INCLUIDO.

WELCOME DRINK

DURACIÓN: 30 MINUTOS

PACK 1 / 19€

BEBIDA ESPUMOSA

CAVA PEDREGOSA

RESTO DE BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, AGUA

APERITIVOS

3 APERITIVOS

PACK 2 / 22€

BEBIDA ESPUMOSA

CAVA MESTRE

RESTO DE BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, AGUA

APERITIVOS

4 APERITIVOS

PRECIOS POR PERSONA

PACK 3 / 27€

BEBIDA ESPUMOSA

CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUÉ

RESTO DE BEBIDAS

REFRESCOS, CERVEZA, AGUA

APERITIVOS

5 APERITIVOS

SERVICIOS EXTRA

- FLORISTERÍA Y DECORACIÓN
- FOTOGRAFÍA / VÍDEO
- TARTA PERSONALIZADA
- TRANSPORTE / AUTOBÚS
- COORDINADOR/A DE EVENTO IN SITU
- ANIMACIÓN INFANTIL, GESTIONABLE BAJO PETICIÓN
- DJ / MÚSICA EN DIRECTO, DISPONIBLE HASTA LAS 2:00 H

TODOS LOS EXTRAS SE PRESUPUESTAN SEGÚN LAS NECESIDADES DE CADA EVENTO, CON PROVEEDORES PROPIOS O EXTERNOS SEGÚN EL SERVICIO.

DISEÑAMOS TU EVENTO A MEDIDA

ESPACIO

SALÓN INTERIOR

TERRAZA

GASTRONOMÍA

CÓCTEL

MENÚ SENTADO

ESTACIONES

BEBIDAS

WELCOME DRINK

VINOS

OPCIONES PREMIUM

EXPERIENCIA

DECORACIÓN

FOTOGRAFÍA

MÚSICA

TRANSPORTE

COORDINACIÓN





PLAZABLANCA®
RESTAURANTE

EXCLUSIVIDAD DEL ESPACIO

TEMPORADA BAJA

1 NOVIEMBRE – 31 MARZO

CONSUMO MÍNIMO: 7.000 €

TEMPORADA MEDIA

1 ABRIL – 30 JUNIO

1 SEPTIEMBRE – 30 OCTUBRE

CONSUMO MÍNIMO: 9.000 €

TEMPORADA ALTA

1 JULIO – 31 AGOSTO

CONSUMO MÍNIMO: 12.000 €



RESERVA Y CONDICIONES DE PAGO

DEPÓSITO / SEÑAL

- 50 % DEL IMPORTE AL CONFIRMAR LA RESERVA.
- 50 % RESTANTE 10 DÍAS ANTES DEL EVENTO.

FORMAS DE PAGO

- TRANSFERENCIA BANCARIA
- TARJETA

RESERVA

- ANTELACIÓN MÍNIMA ORIENTATIVA: 15 DÍAS, SEGÚN DISPONIBILIDAD.



POLÍTICA DE CANCELACIÓN

NÚMERO DEFINITIVO DE COMENSALES

- DEBE CONFIRMARSE UN MÍNIMO DE 10 DÍAS ANTES DEL EVENTO.
- A PARTIR DE ESE MOMENTO SE ADMITE UNA REDUCCIÓN MÁXIMA DEL 10 % SOBRE EL TOTAL CONFIRMADO.

ENTRE 30 Y 10 DÍAS

- PÉRDIDA TOTAL DE LA SEÑAL ABONADA.

MENOS DE 10 DÍAS O EL MISMO DÍA DEL EVENTO:

- CARGO DEL 100 % DEL PRESUPUESTO ACORDADO.



CONDICIONES GENERALES

HORARIO LÍMITE

- 2:00 H
- SEGÚN NORMATIVA DE RUIDO Y HORARIO.

MONTAJE

- HORARIO DE MONTAJE PREVIO A ADAPTAR SEGÚN CLIENTE Y TIPO DE EVENTO.

PLAZABLANCA SE RESERVA EL DERECHO DE REPROGRAMAR O CANCELAR UN EVENTO POR CAUSA DE FUERZA MAYOR, PROCEDIENDO EN ESE CASO A LA DEVOLUCIÓN ÍNTEGRA DE LAS CANTIDADES ABONADAS.





TU CELEBRACIÓN EMPIEZA AQUÍ. PLAZABLANCA®

SOTOGRANDE
EVENTOS



PLAZABLANCA®
RESTAURANTE