



# Eventos

PARA UNA NAVIDAD MUY ESPECIAL



TERRA  
NATURA  
Murcia





# Nuestros eventos

Celebre su evento en Restaurante Carnivore y Lunatic. Situado en el interior del parque Terra Natura Murcia, encontrarás diversos salones y espacios donde hacer de tu día especial un recuerdo inolvidable para ti y tus invitados.

Sorpréndelos con las increíbles vistas de nuestro patio de leones, visibles desde los salones de nuestro Restaurante Carnivore.

Disfruta de la panorámica más espectacular de Murcia y de la sábana africana de Terra Natura Murcia desde nuestro acristalado local Lunatic.

Las navidades son una fecha especial donde disfrutar con familiares, amigos, compañeros, etc. Elige el tipo de evento del que quieres disfrutar:

- **Eventos de mesa:** eventos más formales en los que la celebración se lleva a cabo sentados en mesa en uno de nuestros salones. Mas tarde se pueden contratar copas en un espacio más diáfano (consultar disponibilidad).
- **Eventos tipo cóctel:** más informal, favorece la socialización entre los distintos invitados sin restar glamour al evento.

A continuación, en las siguientes páginas puede visualizar nuestra oferta de ambos tipos.







# Menú mesa adulto

## AL CENTRO

Surtido de ibéricos con quesos de bodega **4€**

Quisquilla hervida **4€**

Calamar a la andaluza con pimientos de padrón **4€**

## PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Secreto ibérico con salsa de mostaza **16€**

Carrillera de cerdo con salsa Pedro Ximénez **16€**

Medio lomo de lubina salvaje **16€**

*(Todas nuestras carnes van acompañadas de graten de patata)*

## POSTRE

Dulces navideños

## BODEGA


Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

Vino blanco Luzón D.O Jumilla

Vino tinto Luzón D.O Jumilla

**39€ POR PERSONA**  
**(IVA INCLUIDO)**

\*LA DIFERENCIA DE IMPORTE HASTA LLEGAR A LOS 40€ DEL PRECIO FINAL DEL MENÚ, SE CORRESPONDE CON LA BODEGA DEL EVENTO Y EL POSTRE  
EL SERVICIO DE CAFÉ TENDRÁ UN COSTE ADICIONAL DE 1,5€ POR PERSONA (ASIÁTICO NO INCLUIDO) Y LA COPA DE SIDRA/CAVA UN COSTE DE 1€ ADICIONAL POR PERSONA





# Adapta el menú a su gusto

En Terra Natura Murcia queremos que el menú principal de su evento se ajuste a sus gustos y preferencias. Para ello, le ofrecemos la opción de adaptar nuestro menú adulto añadiendo y/o quitando los platos que usted considere.

Puede consultar nuestra lista de entrantes, platos individuales y platos principales, seleccionar los que quiera incluir en su menú y sumar el precio de estos a la base del menú adulto. Asimismo, si lo que desea es quitar algún plato, debe restar el importe de este de dicho menú.

\*Debe tener en cuenta que el precio total del menú no puede ser inferior a 35€.

## Al centro

Hueva y mojama con almendra marcona **5€**

Jamón ibérico con queso parmesano **7€**

Tartar de salmón ahumado **4€**

Tabla de quesos de bodega, acompañados de confituras variadas y fruta **5€**

Tempura de gambón con calabacín y huevas de mújol sobre tinta de calamar y aceite de coral **5€ (ind.)**

Trio de ensaladillas variadas **3€**

Carpaccio de ahumados **4€**

Huevo poché trufado sobre costrón de pan frito y salsa mornay con boletus **8€ (ind.)**

Revuelto de setas, ajetes y gambas **4€**

Ensalada de langostinos con vinagreta de la casa **12€ (ind.)**

Ensalada de verduritas con queso de cabra, nueces, pasas y vinagreta de frutos rojos **12€ (ind.)**

Gamba roja en escamas **6€**

Sorbete de limón **5€ (ind.)**





## Platos principales

Costilla de Angus a la parrilla glaseada con nueces **18€**

Carrillera de ternera al vino tinto **18€**

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de boletus **18€**

Paletilla de cabrito **26€**

Bacalao confitado con patatas y salsa de caviar **18€**

Salmón marinado **18€**

## Postres

Tarta de queso casera acompañada de confitura de frambuesa **4,5€**

Tarta de la abuela **4,5€**

Tarta de Lotus **6€**

Coulant de chocolate con helado de vainilla **6€**

Coulant blanco con bola de fresa **6€**

Brownie de chocolate con nueces acompañado de helado de fresa **6€**







# Menú mesa infantil

## ENTRANTES

Patatas chips y aceitunas

Queso

Croquetas

## PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Pechuga empanada con patatas fritas

o

Nuggets de pollo con patatas fritas

## POSTRE

Tarta de la abuela

o

Helado

## BEBIDA

Agua y refrescos

**23€** POR PERSONA

*INCLUYE ENTRADA AL PARQUE*







# Menú coctel

Patatas chips, aceitunas y frutos secos **1€**

Cucharita de marinera con anchoa del cantábrico **2€**

Tempura de gambón **2,5€**

Croquetas variadas **2€**

Surtida de ibéricas con almendra marcona y picos **4€**

Pulpo crujiente sobre puré de patatas y ajada gallega **3,5€**

Pastel de carrillera **3€**

Pan Bao de carrillera de cerdo, pepino y salsa **4,5€**

Mini hamburguesa de ternera gourmet con pan brioche y rulo de cabra **4€**

## POSTRE

Dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos

Vino blanco Luzón D.O Jumilla

Vino tinto Luzón D.O Jumilla

## 38€ POR PERSONA

\*LA DIFERENCIA DE IMPORTE HASTA LLEGAR A LOS 38€ DEL PRECIO FINAL DEL MENÚ, SE CORRESPONDE CON LA BODEGA DEL EVENTO Y EL POSTRE (DULCES NAVIDEÑOS) EL SERVICIO DE CAFÉ TENDRÁ UN COSTE ADICIONAL DE 1,5€ POR PERSONA (ASÍÁTICO NO INCLUIDO) Y LA COPA DE SIDRA/CAVA UN COSTE DE 1€ ADICIONAL POR PERSONA



# Adapta el menú a su gusto

Al igual que con el menú de mesa, en Terra Natura Murcia queremos que el menú de su evento de tipo cóctel se ajuste a sus gustos. Por ello, le ofrecemos la posibilidad de construir su menú añadiendo y quitando los platos y/o estaciones que prefiera.

Solo debe seleccionar los platos o estaciones que desea incluir en el menú y sumar el precio de estos a la base del menú cóctel. Asimismo, si lo que desea es quitar algún plato o estación, debe restar el importe de este de dicho menú.

Consulte todos los platos y estaciones a continuación.

\*Debe tener en cuenta que el precio total del menú no puede ser inferior a 35€.

## Estaciones

Estación de quesos: **6€/persona**

Estación jamón ibérico al corte **7€/persona**

Estación de japo-med: sushi variado, tartar de atún y salmón: **10€/persona**

Estación de salazones: **7€/persona**

Estación caliente: **14€/persona**

- Freiduría: cartuchos de caballitos, pescadito en adobo, croquetas variadas
- Brasería sobre pan (solomillo con salsa)

Estación dulce con postres surtidos: **5€/persona**





## Opciones disponibles cóctel

Gilda con boquerón en vinagre **1,2€**

Cucurucho de huevo de mujol y mojama con almendra marcona

Selección de quesos de la tierra acompañado de nueces, pasas y uvas **4€**

Brocheta de calamar nacional a la andaluza y pimienta de padrón **4€**

Bombón de foie y crocanti de almendra **1,5€**

Gyoza de langostino y kimchi **2€**

Volován de carrillera de cerdo, setas y cebolla caramelizada **3€**

Mini tortilla de patata con cebolla y mini tortilla de jamón ibérico **2,5€**

Brocheta de mozzarella, ancho y tomate Cherry **2€**

Minihamburguesa de ternera gourmet con pan brioche y rulo de cabra **4€**

Canelón de cochinillo y manzana sobre salsa de bechamel **4€**

Pan bao de salmón ahumado con guacamole y rúcula **4,5€**

Solomillo de secreto ibérico en su jugo **4€**

## Postres

Sorbete tipo cóctel (limón, frutos rojos, mango o mojito) **3€**

Coulant de queso con bola de sorbete casero de frutos rojos **6,5€**

Coulant de chocolate o de chocolate blanco con helado **6€**

Variado de tartas caseras de la casa **4,5€**







## Condiciones de contratación

Para la reserva de su evento será necesaria una contratación mínima de al menos 15 comensales adultos en el caso de ser menú en Restaurante Carnivore y 30 comensales en el caso de ser cóctel en Lunatic, si su celebración cuenta con menos comensales adultos, por favor consúltelo con nosotros en [restaurante.carnivore@terrannatura.com](mailto:restaurante.carnivore@terrannatura.com) para su valoración.

En caso de que el tipo de evento sea sentado en mesa, todos los comensales tendrán un único menú, exceptuando intolerancias y/o alergias, niños y, en algunos casos, adolescentes.

Una vez consultado el dossier y tomada la decisión de contratar nuestros servicios, es necesario escribir un correo electrónico a [restaurante.carnivore@terrannatura.com](mailto:restaurante.carnivore@terrannatura.com) y seguir las indicaciones que se le harán llegar por este medio para formalizar la reserva.

Si el importe total del evento, incluyendo la entrada a cuenta, es igual a los 1000€, el abono completo se hará a través de transferencia bancaria o tarjeta, conforme a normativa estatal.

El menú del evento y las alergias y/o intolerancias, deben ser comunicadas por correo electrónico a [restaurante.carnivore@terrannatura.com](mailto:restaurante.carnivore@terrannatura.com) con al menos una semana de antelación al evento.

Cualquier modificación o comunicación debe ser confirmada por ambas partes por escrito a través de correo electrónico a [restaurante.carnivore@terrannatura.com](mailto:restaurante.carnivore@terrannatura.com)

El servicio de bebidas, comenzará a la hora de inicio del evento y finalizará al servir el postre.

La ubicación y montaje de la mesa/mesas del evento será elegido por el personal del restaurante atendiendo a disponibilidad, siempre en el salón previamente reservado y confirmado y tratando de respetar los gustos y preferencias del cliente.

La exclusividad del salón, debe ser consultada y confirmada tanto por el cliente como por nosotros a través de correo electrónico a [restaurante.carnivore@terrannatura.com](mailto:restaurante.carnivore@terrannatura.com)

El restaurante no se hace responsable de los objetos personales que deben quedar bajo supervisión de los propietarios.







## Condiciones de contratación

Terra Natura estará eximido de toda responsabilidad por cualquier servicio que no se pueda llevar a cabo debido a las inclemencias del tiempo, aunque no escatimará en medios para buscar otras alternativas.

No contamos con barra libre, el servicio de copas se hará mediante tickets previamente contratados y se servirá en Plaza de Leones en función de disponibilidad. Los tickets tienen un precio de 6,5€ la copa de marcas comerciales, 2,5€ refrescos o cerveza (caña) y 8,5€ las copas de marcas premium (consultar listado).

Si el cliente contrata otros servicios de decoraciones u otros de forma externa, previa consulta con nosotros, deberá tener en cuenta las siguientes condiciones de montaje: se montará el mismo día del evento de 09:00 a 11:00 si es evento de comida y de 19:00 a 20:30 en horario de cena. Consulte disponibilidad de montaje fuera de este horario.

