Eventos

PARA UNA NAVIDAD MUY ESPECIAL

CARNIVORE
RESTAURANTE

TERRA NATURA
Murcia

Celebra tu navidad en un entorno único

Esta Navidad, sorprende a tus invitados y celebra tu evento en Restaurante Carnivore y Lunatic, dos espacios exclusivos situados en el interior de Terra Natura Murcia.

Restaurante Carnivore

Disfruta de una experiencia diferente con las impresionantes vistas del patio de leones desde nuestros salones.

Lunatic

Celebra tu evento con unas vistas espectaculares de Murcia y la sabana africana de Terra Natura, gracias a su exclusivo espacio acristalado.

Ya sea una comida o cena de empresa, una celebración entre amigos o un encuentro familiar, ponemos a tu disposición diferentes formatos para adaptarnos a tu evento:

EVENTO DE MESA

Una opción elegante y más formal para disfrutar de la celebración sentados a mesa en uno de nuestros salones.

EVENTO TIPO CÓCTEL

Una propuesta más dinámica y distendida, perfecta para compartir, socializar y disfrutar del evento en un ambiente diferente.

Descubre nuestras propuestas de menús y elige cómo quieres celebrar esta Navidad.

Menú mesa león

AL CENTRO

Gyozas de langostino y de carrillera.
Croquetas de gamba, boletus y jamón ibérico
Calamar a la andaluza con pimientos de padrón
Surtido de ibéricos con almendra marcona
Ensalada de jamón de pato, foie, queso mascarpone y salsa de mango.

PLATO PRINCIPAL

Solomillo ibérico sobre medallón de patatas con salsa Carnivore

POSTRE (a elegir)

Milhoja de hojaldre invertida rellena de crema pastelera con chocolate caliente
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos
Vinos blanco y tinto Luzón D.O Jumilla
Café o infusión.

*Regalo por celebrar tu evento con nosotros: 1 botella de champán o cava por cada 10 comensales y dulces navideños

**Posibilidad de contratar servicio de copas mediante tickets o mediante compra de botellas

43€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

Menú mesa jirafa

AL CENTRO

Hueva de mújol y mojama con almendra
Gyozas de langostino y de carrillera
Croquetas de gamba, boletus y de jamón ibérico.
Calamar a la andaluza con pimientos de padrón
Surtido de ibéricos con almendra marcona
Ensalada de jamón de pato, foie, queso mascarpone y salsa de mango.

PLATO PRINCIPAL

Media paletilla de cordero deshuesada al horno acompañada de patatas a lo pobre.

POSTRE (a elegir)

Milhoja de hojaldre invertida rellena de crema pastelera con chocolate caliente
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos
Vinos blanco y tinto Luzón D.O Jumilla
Café e infusión

*Regalo por celebrar tu evento con nosotros: 1 botella de champán o cava por cada 10 comensales y dulces navideños

**Posibilidad de contratar servicio de copas mediante tickets o mediante compra de botellas

48€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

Menú mesa rinocerontе

AL CENTRO

Hueva de múju y mojama con almendras
Caballito crujiente con salsa Teriyaki
Calamar a la andaluza con pimientos de padrón
Gamba roja con sal en escamas al horno
Sorbete al cava
Surtido de ibéricos con almendra marcona
Ensalada de jamón de pato, foie, queso mascarpone y salsa de mango.

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Media paletilla de cordero deshuesada al horno acompañada de patatas a lo pobre o
Carrillera de ternera al vino acompañada de gratén de patata
y verduritas de temporada al horno

POSTRE (a elegir)

Milhoja de hojaldre invertida rellena de crema pastelera con chocolate caliente
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos
Vinos blanco o tinto Luzón D.O Jumilla
Café o infusión

*Regalo por celebrar tu evento con nosotros: 1 botella de champán o cava por cada 10 comensales y dulces navideños

**Posibilidad de contratar servicio de copas mediante tickets o mediante compra de botellas

59€ POR PERSONA
(IVA INCLUIDO)

Personaliza tu experiencia

En Terra Natura Murcia queremos que tu evento sea tal y como lo has imaginado. Por eso, te ofrecemos tres propuestas de menú cuidadosamente diseñadas, para que elijas la que mejor se adapte a tus necesidades.

Además, si lo deseas, puedes personalizar tu menú añadiendo alguno de nuestros platos adicionales o un cóctel de bienvenida para que se haga mas amena la espera mientras todos llegan. Solo tendrás que sumar el importe del plato elegido al menú seleccionado, de forma sencilla y transparente.

Nuestro objetivo es que disfrutes de una experiencia única, cómoda y totalmente a tu gusto. Estamos a tu disposición para ayudarte a crear el menú ideal para tu celebración.

Consulta precio y disponibilidad de otros servicios como decoración, mesas candy, djs o espectáculos.

Opción de cóctel de bienvenida 10€/pers

- Tartaleta de ensaladilla de la tierra con sardina ahumada del Cantábrico.
- Tosta de queso azul fundido con cebolla caramelizada, nueces y miel.
- Bombón de foie con crocantti crujiente de almendra.



PLATOS OPCIONES PREMIUM

Si lo desea, puede sustituir el plato principal incluido en el menú por cualquiera de los siguientes, abonando solo la diferencia indicada.

Gamba roja con sal en escamas **+7€**

Tartar de salmón, aguacate y cebolla roja y tomate **+4€**

Huevo poché parmentier **+8€**

Tabla de quesos nacionales e internacionales de la tierra **+5€**

Media paletilla de cordero deshuesada al horno **+3€**

Carrillera de ternera al vino tinto acompañada de gratén de boniato y verduritas de temporada al horno **+4€**

Lomo de lubina con verduritas **0€**

Coulant de chocolate con helado de vainilla **+1,5€**

COMPLEMENTOS

Asiáticos **2,5€**

Copa de sidra o cava **1,5€**

Sorbete de cava **3€**



Menú coctel

Croquetas gamba, jamón ibérico y boletus

Gyozas langostino y de carrillera

Bombón de foie con crocantti de almendra

Caballito crujiente con salsa tereyaky

Tosta de queso azul fundido con cebolla caramelizada, nueces y miel

Montadito de solomillo iberico con salsa carnivore

Pan bao de salmón ahumado, rúcula y aguacate

POSTRE

Brownie de chocolate

BODEGA

Agua mineral, cerveza de barril y refrescos
Vinos blanco o tinto Luzón D.O Jumilla
Café o infusión

*Regalo por celebrar tu evento con nosotros: 1 botella de champán o cava por cada 10 comensales y dulces navideños

**Posibilidad de contratar servicio de copas mediante tickets o mediante compra de botellas

36€ POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

Completa tu menú cóctel

En Terra Natura te lo ponemos fácil: parte de un menú fijo y añade lo que quieras para que tu evento sea tal y como lo imaginas.

PLATOS ADICIONALES

2 Gildas estilo Carnivore **5€**
Cucurucho de hueva y mojama con almendra marcona **5€**
Tabla de quesos nacionales e internacionales de la tierra **5€**
Tosta de sardina ahumada y pimiento caramelizado **3,5€**
Brocheta de calamar a la andaluza **5€**
Bombón de foie con crocantti de almendra **2€**
Mini tortilla de patata con cebolla y de potata con jamón ibérico **2,5€**
Mini burguer completa **6€**

ESTACIONES

Estación de quesos nacionales e internacionales mas toppins **8€/persona**

Estación jamón ibérico al corte **9€/persona**

Estación Japo: Sushi Experience **10€/persona**

Estación de aperitivos especiales de la Tierra (cono chips, gildas, fuet, aceitunas aliñadas, frutos secos) **7€/persona**

Estación de salazones **10€/persona**

Estación de Estella Levante (5 variedades de cerveza y vermutería) **9€/ persona**

Observaciones

Se debe tener en cuenta, que el mínimo de comensales adultos para contratar una estación es de 50 personas mínimo.

Condiciones de contratación

Con el fin de garantizar la correcta organización del evento y ofrecer el mejor servicio, se establecen las siguientes condiciones:

- **Reserva:** la contratación mínima es de 20 comensales adultos. Para grupos inferiores, consultar previamente su disponibilidad y valoración en eventos.murcia@terranatura.com.

- **Formalización y comunicaciones:** la reserva se formalizará por correo electrónico, siguiendo las indicaciones facilitadas por el restaurante. Cualquier modificación deberá ser confirmada por escrito por ambas partes.

- **Pago:** cuando el importe total del evento sea igual o superior a 1.000 €, el abono deberá realizarse mediante transferencia bancaria o tarjeta, conforme a la normativa vigente.

- **Menú y necesidades alimentarias:** el menú elegido y cualquier alergia deberá comunicarse con al menos una semana de antelación.

- **Organización del salón:** la distribución y montaje de las mesas estarán sujetos a la disponibilidad del restaurante y se realizarán dentro del espacio previamente reservado y confirmado. La exclusividad del salón deberá ser consultada y confirmada previamente.

Condiciones de contratación

- **Servicio de bebidas:** comenzará con el primer plato y finalizará con el postre.

- **Servicio de copas:** no se dispone de barra libre. Las copas podrán contratarse mediante tickets y se servirán en Plaza de Leones, según disponibilidad.
  Copa de marcas comerciales: 8 € · Refresco: 2,80 € · Cerveza: 3,50 €

- **Decoración externa:** cualquier servicio de decoración contratado por el cliente deberá ser previamente autorizado por el restaurante. Los horarios de montaje serán consultados mediante correo a eventos.murcia@terranatura.com

- **Responsabilidad:** el restaurante no se responsabiliza de los objetos personales de los asistentes. En caso de que las condiciones meteorológicas impidan realizar algún servicio o actividad prevista, Terra Natura buscará alternativas viables, quedando exento de responsabilidad por la imposibilidad de prestación del servicio original.

Reservas:

608 284 704

eventos.murcia@terranatura.com