

**RESTAURANTES: LA TAHONA - ASADOR DE
DIEGO DE LEÓN - ASADOR DE LAS ROZAS**



RESTAURANTE LA TAHONA: C/ CAPITÁN HAYA, MADRID

RESTAURANTE ASADOR DE ARANDA: C/ DIEGO DE LEÓN, MADRID

RESTAURANTE ASADOR DE ARANDA: CTRA. DE LA CORUÑA KM. 16,900, LAS ROZAS, MADRID



La piedra y la madera se combinan a la perfección, creando una acogedora atmósfera para disfrutar de las mejores carnes, destacando el cordero lechal, criado en Aranda de Duero y asado lenta y pacientemente en horno de leña.

Servicio amable y muy profesional.

El restaurante acepta la **posibilidad de que los clientes contraten sus propios espectáculos**. Se aceptan **espectáculos de toda clase, incluso de strippers para despedidas**.

LA TAHONA

C/ Capitán Haya

1 salón para 100 personas

1 salón para 50 personas

1 salón para 40 personas

Horarios de apertura: comidas 13:00 – 16:00h, cenas 20:30 – 00:00h.

Días de cierre:

Anual – Agosto (del 30 Julio al 28 Agosto)

Semanal - Domingo por la noche (grupos a consultar).

ASADOR DE ARANDA

C/ Diego de León

2 salones para 12 personas

1 salón para 65 personas

Horarios de apertura: comidas 13:00 – 16:00h, cenas 20:30 – 00:00h.

Días de cierre:

Anual – Agosto (del 30 Julio al 28 Agosto)

Semanal - Domingo por la noche (grupos a consultar).

ASADOR DE ARANDA

Ctra. de la Coruña km. 16,900

28230 – Las Rozas (Madrid)

1 salón para 180 personas

1 salón para 90 personas

1 salón para 60 personas

1 salón para 40 personas

Horarios de apertura: comidas 13:00 – 16:00h, cenas 20:30 – 00:00h.

Días de cierre: anual – según la quincena de Agosto (del 31 Julio al 29 Agosto)

Semanal – Domingo por la noche (grupos a consultar).

MENÚ 1 (52€ IVA incl.)

Jamón y Lomo Ibérico
Morcilla de Burgos
Chorizo Cocido
Pimientos del Piquillo
Revuelto de Setas e Ibéricos

Lechazo Asado
Ensalada

Pan Especial
Vino Tinto CRIANZA Ribera del Duero
Agua

Postre de la Casa

Orujo Casero y Rosquillas

Café

Cava Brut Nature

MENÚ 2 (48€ IVA incl.)

Revuelto de Setas e Ibéricos
Verduras Asadas
Morcilla de Burgos
Chorizo Cocido

Lechazo Asado
Ensalada

Pan Especial
Vino Joven Ribera del Duero
Agua

Postre de la Casa

Orujo Casero y Rosquillas

Café

Cava Brut Nature

MENÚ 3 (43€ IVA incl.)

Pimientos del Piquillo
Morcilla de Burgos
Chorizo Cocido

Lechazo Asado
Ensalada

Pan Especial
Vino Joven Ribera del Duero
Agua

Postre de la Casa

Orujo Casero y Rosquillas

Café

Cava Brut Nature

CLÁUSULAS

1. *Hasta que no se pague la señal indicada por Mundoweekend, no comenzaremos a hacer ninguna gestión de reservas, con lo cual, hasta que se no se haga efectiva, no se asegura disponibilidad de los servicios. Dicha señal, se podrá realizar mediante transferencia bancaria, pago con tarjeta de crédito o débito, o a través de cuenta de PayPal desde el apartado "[Reservas online](#)" de nuestra web. Recibirá un recibo en su email por la cantidad adelantada.*
2. *Sí el día del evento, por cualquier motivo, aparecen menos comensales de los previamente reservados, no se devolverá el dinero ya que la cantidad de comida que se necesita se compra con anterioridad, en caso de aparecer más comensales, en caso de haber existencias no habrá ningún problema, ya que se suele comprar siempre comida de más.*
3. **POLÍTICA DE CANCELACIONES:** *Si el cliente cancela previamente los servicios contratados, el cliente perderá la señal que se le haya solicitado, puesto que con esa cantidad tendremos que resarcir al restaurante por la comida comprada y las reservas perdidas con otros clientes que no pudieron aceptar por su reserva.*
4. **RESTO DEL PAGO:** *el resto del pago excluyendo la parte adelantada de señal en concepto de reserva, se deberá pagar en el restaurante el día del evento.*
5. **Cambio de precios:** *Mundoweekend se reserva el derecho de cambio de precios en cualquier momento, excepto cuando se haya pagado la señal de reserva, la cual, mantendrán los precios vigentes al día del pago de la misma.*