

The background is a solid light pink color. It is decorated with various tropical leaf illustrations in shades of teal and light green. In the top left, there are palm fronds and a cluster of broad leaves. In the top right, more palm fronds and a cluster of broad leaves are visible. In the bottom left, there are large monstera leaves with characteristic holes. In the bottom right, there are more monstera leaves and palm fronds. The central text is in a dark teal color.

Divina P dolores

A horizontal teal wavy line with three peaks and three valleys, acting as a separator between the main title and the subtitle.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PARA
GRUPOS Y EVENTOS



Bienvenidos a DIVINA DOLORES

En DIVINA DOLORES creemos que los mejores momentos se disfrutan alrededor de una buena mesa. Por eso, trabajamos para que cada celebración se convierta en una experiencia especial, en un ambiente acogedor, elegante y lleno de personalidad.

Nuestro espacio está pensado para que tú y tus invitados os sintáis cómodos desde el primer momento, mientras disfrutáis de una propuesta gastronómica cuidada y adaptable a las necesidades de cada evento.

Detrás de cada celebración hay un equipo comprometido que cuidará cada detalle para que todo salga como imaginas.

Queremos que vivas el momento, compartas, brindes y disfrutes de los tuyos.

Nosotros nos ocupamos del resto.

DIVINA DOLORES



Escoge la opción mas acorde a tu evento:

NUESTRO MENÚ GOURMET

SENTADOS PARA COMPARTIR

NUESTRO MENÚ DIVINO

SENTADOS CON SEGUNDOS INDIVIDUALES



Nuestro Menú Gourmet

sentados para compartir

Gourmet 1

Croqueta de Jamón

Tacos de Tikka Masala Picantes con Cebolla Encurtida
Ensaladilla con Caviar de Ikura Fresco, Polvo de Huevas
de Maruca y Alga en Textura

Tartar de Atún con Cama de Aguacate y Raíz de Loto
Texturizada

Arroz en Lluna al Carbón con Presa, Shiitake y
Alcachofas

Postre a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla

o

Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

53,00€ por persona



Gourmet 2

Croqueta de Jamón

Tostaditas de Sashimi Atún Rojo con Chipotle,
Aguacate y Crujiente de Puerros
Berenjenas en Tempura con Humus Cítrico y Miel de
Caña

Ceviche de Corvina con Camote Asado, Aguacate y
Cancha Tostada

Abanico Fermentado en Kimchi con Puré de Boniato

Postre a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla

o

Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

55,00€ por persona



Nuestro Menú Gourmet

sentados para compartir

Gourmet 3

Mortero de Guacamole en Molcajete de Piedra con Toque Picante

Croqueta de Kimchi con Carabinero

Puerro a la Brasa con Ajo blanco y Bacalao Ahumado

Sam de Langostino Kataifi con Mahonesa Alegre,

Chuletón de Vaca Madurada. Simmental Nacional 500GR

Postre a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla

o

Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

57,00€ por persona



Nuestro Menú Divino

sentados con segundos individuales

DIVINO 1

Croquetas de Jamón Jamón
Ensaladilla con Caviar de Ikura Fresco
Burrata con Tomatitos Asados y Aceite de Albahaca
Sam de Langostino Kataifi

Segundos a escoger:

Tartar de Atún con Cama de Aguacate y Raíz de Loto
Texturizada
Medio Pollito Picantón Marinado en Chiles y Cerveza Negra
acompañado de Patatas Asadas y Salsa de Aji Amarillo

Postres a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla
o
Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

58,00€ por persona

DIVINO 2

Croquetas de Jamón Jamón
Tostadita de Sashimi de Atún Rojo con Chipotle, Aguacate
Berenjenas en Tempura con Humus Cítrico y Miel de Caña
Judiones de la Granja con Curri Rojo y Vieiras

Segundos a escoger:

Lomo de Rodaballo con Crema de Puerro Asado
Abanico Fermentado en Kimchi con Puré de Boniato
200GR

Postres a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla
o
Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

63,00€ por persona



Nuestro Menú Divino

sentados con segundos individuales

DIVINO 3

Croqueta de Kimchi con Carabinero

Puerro a la Brasa con Ajo blanco y Bacalao Ahumado

Sam de Langostino Kataifi con Mahonesa Alegre, Albahaca, Menta
y Cilantro (2UN X RAC)

Steak Tartar en Hueso con Tuetano Asado a la Brasa

Segundos a escoger:

Pargo Rojo a la Brasa con Panaderas y Verduras al Carbón
250gr

Chuletón de Vaca Madurada Simmental Naciona 300gr

Postres a escoger:

Brownie Tibio con Vainilla

o

Tarta de Queso Gamoneu y Galleta de Lotus

68,00€ por persona

*...Para los peques
(hasta 12 años)*

Menú Infantil

**Milanesa Napolitana con
Patatas Fritas y Croquetas de
Jamón**

Helado de Postre a Escoger

Bebidas incluidas

18,00€ por niño

Bebidas incluidas

Aguas y Refrescos

Cervezas de Grifo

VINOS SELECCIONADOS INCLUIDOS

Blanco: K-Naia D.O. Rueda Verdejo

Tinto: Azpilicueta D.O. Rioja 12 meses en Barrica

...¿Y SI QUEREMOS OTROS VINOS?

Blancos con suplemento:

Terras do Cigarrón 2€/pax

D.O. Monterrey (Godello)

Javier Sanz 3€/pax

D.O. Rueda (Verdejo)

Habla de ti 4€/pax

D.O. Extremadura (Sauvignon Blanc)

Tintos con suplemento:

Habla del Silencio 2€/pax

D.O. V.T Extremadura (Syrah)

Carmelo Rodero 3€/pax

D.O. Ribera del Duero (Tinta del país)

Marqués de Murrieta 5€/pax

D.O. Rioja (Mazuela, Graciano, Tempranillo)





¿Quieres empezar tu
evento con el mejor pie?

**PREGUNTA POR
NUESTROS COCKTAILS
DE BIENVENIDA**

Y RECIBE A TUS
INVITADOS DE LA MANERA
MAS CHIC

Welcome Drink de Mojitos 5€/pax

Welcome Drink de Caipiriñas 5€/pax





Por si te quedas a las copas...

Prueba nuestra barra libre de copas:

(La barra libre incluye bebidas estándar)

La primera hora

25€ pp

¿y si quiero seguir con la fiesta?

La segunda y tercera hora

18€ pp

...¿y si quieres alcoholes premium?

Puedes ampliar la selección de bebidas a marcas premium por un suplemento de 2 € por persona.



Te recordamos que...

01

Las consumisiones previas...
al evento no están incluidas.
Pueden pagarlas tus invitados al momento de
pedirlas, o abonarlas tu al final de la celebración

02

¿Llegáis antes del horario del
inicio del evento?

Puedes añadir 30 minutos por 5€ por
persona(refrescos, cervezas y vino).
O incluir un welcome drink por 5€ por persona.

03

¿Te quedas con ganas de dulce?

Para los golosos, puedes convertir el postre en
individual por un suplemento de 3€ por persona.

04

¿Estás de cumpleaños?

Tenemos tartas para que puedas soplar tus velas
por 40€

05

¿Café o infusión?

Todos los menús incluyen café o infusiones por
comensal... pero no inclumos los licores.

06

¿Y el horario?

si tu evento es de día podrás disfrutar del
espacio hasta las 19h, si es de noche podrás
disfrutar de Divina Dolores hasta el cierre.

07

Acerca del pago...

Para formalizar la reseva te pediremos el pago
del 25% del total. El resto será abonado dos dias
antes del evento mediante transferecia
bancaria. Si quieres cambiar algo avisanos antes
de las 24h del comienzo del evento.



¡Reserva

CONTACTO: EVENTOS@DIVINADOLORES.COM

TEL: [659897735](tel:659897735)

DIVINADOLORES.COM

Ya!