





Condiciones Generales

1. Todos nuestros menús están abiertos a sugerencias o modificaciones
 2. Se confirmará el número exacto de comensales 15 días antes de la celebración.
Si durante la semana anterior se quitaran comensales, tendría un coste para el cliente de 15 € por persona.
 3. Para la reserva se hará una entrega a cuenta de 200 € y en caso de anulación no se devolverá el dinero.
 4. La forma de pago será, exclusivamente una vez terminada la celebración.
 5. Se podrá degustar el menú de martes a jueves, a mediodía y se cobrará 15 € por persona, siempre y cuando la celebración no supere los 100 comensales, en cuyo caso será gratuito.
 6. La hora límite para las celebraciones de noche será hasta las 2:00 AM
 7. Se permite el montaje de mesas dulce siempre y cuando:
 - No se utilicen fuentes de chocolate
 - No se usen chinchetas o cualquier otro material que dañe o afecte al estado del establecimiento.
 - No se use o utilice decoración del restaurante para el montaje de las mismas
 8. La validez de estos menús será hasta el 30 de junio de 2018.
 9. La celebración tendrá una duración máxima de 5 horas. Respetando estrictamente los horarios.
 10. Queda prohibido traerse cualquier tipo de comida o bebida de fuera.
 11. Si usted reserva un salón privado para un determinado número de personas y cuando se vaya acercando la celebración baja un 20% respecto al inicial, nos reservamos el derecho de cambiarle de comedor o de compartirlo con más celebraciones.
- 



Complementos

Café.....	1,50 €
Cava.....	2,20 €
Carrito de palomitas.....	60 €
Proyector.....	80 €
Karaoke.....	100 €
Espada Tarta.....	15 €
Mesa limonada.....	2 € por persona
Botella nacional con 1/2 caja de refrescos.....	50 €
Botella importación con 1/2 caja de refrescos.....	55 €





El Restaurante J.R se encuentra a 3,5 Km de la autovía A-92, en pleno corazón de la Vega granadina. Por la carretera de nueva construcción que bordea el río Genil, Granada a penas se distancia 5 Km. Esta misma carretera crea un anillo cerrado que discurre por los pueblos de Vegas del Genil, al que pertenece el Restaurante, Cúllar Vega, Churriana, Armilla y Granada.


Sus cuatro comedores acogen cómodamente a más de 600 personas. Todos ellos tienen aire acondicionado y disponen de todas las comodidades exigibles. El aparcamiento tiene la capacidad suficiente para estacionar autobuses y algo más de 100 automóviles.

Para el verano cuenta con una piscina semiolímpica con comedor y barra, cabaña en madera rodeado todo ello por unos 2.500 m² de césped y zonas de recreo.

Su carta es típicamente granadina, no faltando el cordero, las carnes de buey, codillos, chuletones y entre semana los menús económicos donde nunca falta un plato de cuchara y ensaladas variadas.

J.R. tiene ya tradición y es conocido, no en balde cuenta ya con 35 años que han ido personalizando su trabajo y mejorando continuamente su oferta.





Menú Infantil

Por cada 4 niños: Nachos con Queso

Por niño:

Pechuga de pollo empanada con patatas fritas

o

Nugget de pollo

Postre:

Tarta de chocolate con galletas o Bombón helado

Bebida:

Agua y refrescos

Bolsa de chuches

20 € por niño IVA incluido





Menú nº 1

Primer Plato

Ensalada de aguacate con langostinos bañada con salsa rosa

Segundo Plato

Mero al horno con confitura de tomate,
patatas laminadas y gambas

Tercer Plato

Medallones de solomillo al vino de Jerez con ajillo
o a la pimienta y patatas cortijeras
o abanico a la brasa con patatas y verduras
o Secreto de cerdo ibérico a la brasa


Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,50 € por persona IVA incluido





Menú nº 2

Primer Plato

Vichyssoise con crujiente de jamón

o

Salmorejo

Segundo Plato

Filete de dorada en salsa verde y espárragos trigueros

Tercer Plato

Solomillo de cerdo con salsa de mostaza y miel

o

Abanico a la brasa con patatas y verduras

o

Secreto de cerdo ibérico a la brasa

Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,00 € por persona IVA incluido





Menú nº 3

Primer Plato

Vichyssoise con crujiente de jamón

Segundo Plato

Taco de bacalao sobre fondo de salmorejo cordobés

Tercer Plato

Secreto ibérico a la brasa con guarnición de patatas cortijeras

o

Abanico a la brasa con patatas y verduras

o

Presa ibérica a la brasa

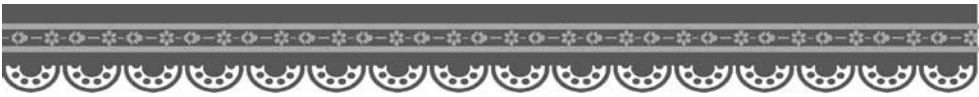
Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,00 € por persona IVA incluido





Menú nº 4

Primer Plato

Gambón plancha o crema de espárragos trigueros
con crujiente de jamón

Segundo Plato

Bacalao con verdura de la huerta

Tercer Plato

Solomillo de ternera a la pimienta verde con guarnición
o Abanico a la brasa con patatas y verduras


Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

46,00 € por persona IVA incluido





Menú nº 5

Primer Plato

Ensalada de canónigos y rúcula con langostinos y mango laminado, frutos secos, queso de cabra y vinagreta de aceitunas negras

Segundo Plato

1/2 Docena de gambón a la plancha con guarnición de pimientos aliñados o bacalao con verduras de la huerta

Tercer Plato

Solomillo de cerdo con salsa de champiñones o Abanico a la brasa con patatas y verduras o Presa ibérica o Solomillo de cerdo relleno con salsa de setas

Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,50 € por persona IVA incluido





Menú nº 6

Primer Plato

Langostinos pelados en salsa marisquera templada

Segundo Plato

Mero al cava con champiñón laminado
o Bacalao con salsa de gambas

Tercer Plato

Presa ibérica con reducción de oporto y patata gratinada o Abanico
a la brasa con patatas y verduras o Solomillo de cerdo relleno con
salsa de setas


Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,50 € por persona IVA incluido





Menú nº 7

Primer Plato

Salmorejo con tiras de jamón serrano y huevo rallado

Segundo Plato

Carabineros

Tercer Plato

Arroz con Bogavante
o Solomillo de Ternera con patata gratinada


Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

70,00 € por persona IVA incluido





Menú nº 8

Primer Plato

Gambón plancha

Segundo Plato

Mero al horno con confitura de tomate y gambas
o Bacalao con salsa de gambas

Tercer Plato

Medallones de solomillo a la pimienta
con guarnición de patatas a lo pobre o
abanico a la brasa con patatas y verduras

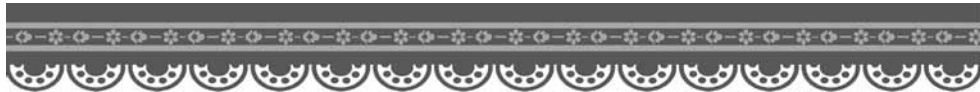
Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

37,50 € por persona IVA incluido





Menú nº 9

Primer Plato

Crema de marisco con cuadritos de pan tostado o Salmorejo con huevo y jamón o Ensalada de canónigos y rúcula con langostinos y mango laminado, frutos secos, queso de cabra y vinagreta de aceitunas negras

Segundo Plato

Gambón plancha con guarnición de tiras de pimientos aliñados

Tercer Plato

Secreto ibérico y patatas cortijeras o Abanico a la brasa con patatas y verduras o Solomillo de cerdo con salsa de setas

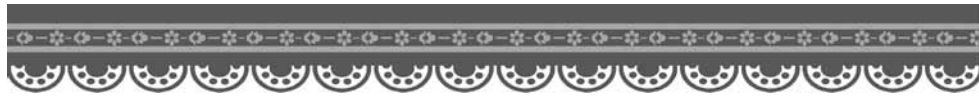
Bebida

Vino Tinto, blanco, rosado
cerveza, refrescos y agua mineral

Postre

Tarta de chocolate y pudin de queso

38,00 € por persona IVA incluido





Copa de bienvenida

Según temporada

Precio :

una hora 12 €

media hora 9 €

Extras:

Mesa de quesos y embutidos 3€ por persona

Mesa Sushi..... 8€ por persona

Mesa Limonada 2€ por persona

Mesa Dulce 2,50€ por persona

El precio de los extras dependerá del número de personas

