

Menús de grupo

Comer, beber y escuchar, el mismo peso. También cuando venís en grupo.

En La Ilustre las celebraciones se hacen como nos gusta comer: de pie o sentados, con bocados al centro, una copa que abre la conversación y un disco girando de fondo. Cuéntanos qué celebras y lo montamos contigo.

CONDICIONES PARA GRUPOS

Reserva

Las reservas se confirman con al menos 72 horas de antelación. El número confirmado de comensales será el que se facture.

Proyector e hilo musical

Disponibles para tu evento: proyecta lo que necesites y trae tu propia selección musical, o deja que suene la nuestra.

Duración

Tiempo estimado del servicio: 2 horas. Después, la barra sigue abierta para quien quiera alargar la sobremesa.

Local en exclusiva

A partir de 40 personas cerramos el local para tu grupo. El bar entero, para vosotros.

Bebidas incluidas

Cerveza, refrescos, tinto de verano, vino blanco y vino tinto de la casa, durante el evento. Con el servicio de postres se deja de servir bebidas alcohólicas.

Alergias e intolerancias

El menú se adapta a alergias e intolerancias. Dínoslo al reservar y lo resolvemos.

Comer de pie, hablar despacio

Siete bocados para compartir y un cóctel de bienvenida con vinos de Jerez.

Menú completo

30 € / persona + 10% IVA

DE BIENVENIDA

Spritz Sevilla

Fino de Jerez y mango, burbujas con acento del sur. La primera copa: la que rompe el hielo, abre el apetito y pone el disco a girar.

SERVIDOS EN MODO CÓCTEL MIENTRAS DISFRUTAS DE LA COMPAÑÍA

Gildas

El pellizco salino que despierta el hambre. Anchoa, aceituna y guindilla.

Vasitos de Salmorejo

Con virutas de jamón y huevo duro. Cuchara fresca con acento cordobés.

Cucharitas de Ensaladilla La Ilustre

Nuestra ensaladilla marinera, servida al bocado. El clásico de la casa.

Croquetas de la casa

Hechas por nosotros. Crujientes por fuera, suaves por dentro. La receta cambia; el gusto, no.

Fingers de Pollo caseros

Rebozados en panko, dorados al punto. Para comer con la mano y sin culpa.

La Pringosa

Quesadilla de pringá que se estira al partirla. Domingo de guiso en un bocado.

Espinacas con Garbanzos

En vasito, al estilo andaluz. Cuchara y memoria de barrio.

DE POSTRE

Bocaditos de tarta de chocolate

El dulce final para compartir. Chocolate intenso en formato pequeño, para cerrar la mesa con una sonrisa y seguir hablando.

Para los que vienen con hambre

Ocho bocados con plato fuerte y un cóctel de bienvenida con vinos de Jerez.

Menú completo

40 € / persona + 10% IVA

DE BIENVENIDA

Spritz Sevilla

Fino de Jerez y mango, burbujas con acento del sur. La primera copa: la que rompe el hielo, abre el apetito y pone el disco a girar.

SERVIDOS EN MODO CÓCTEL MIENTRAS DISFRUTAS DE LA COMPAÑÍA

Gildas

El pellizco salino que despierta el hambre. Anchoa, aceituna y guindilla.

Cucharitas de Ensaladilla La Ilustre

Nuestra ensaladilla marinera, servida al bocado. El clásico de la casa.

Tabla de Queso

Selección de quesos para picar entre copa y copa. Cada uno con su carácter.

Tartaletas de Hummus con cherry al horno

Un bocado vegetal, dulce y terso, que cruje al morder.

Chicharrones de Atún

Todo el mar del Estrecho en una fritura que sorprende a quien la prueba.

Croquetas de la casa

Hechas por nosotros. Crujientes por fuera, suaves por dentro. La receta cambia; el gusto, no.

Minibrioche de pulled pork

Pan tierno, cerdo deshilachado y jugoso. Pequeño por fuera, contundente por dentro.

Arroz con Carrillada y boletus

El plato fuerte. Meloso, profundo y de cuchara, para cerrar por todo lo alto.

DE POSTRE

Bocaditos de tarta de chocolate

El dulce final para compartir. Chocolate intenso en formato pequeño, para cerrar la mesa con una sonrisa y seguir hablando.