



DOSSIER 2023/24

EVENTOS, REUNIONES Y SALAS



Grupo Murillo Hoteles y Alfaro Restauración

les da la bienvenida y agradece el haber pensado en nosotros para la celebración de su próxima reunión o evento tan especial

Les presentamos en este documento una completa selección de menús adecuados a cualquier tipo de evento, en la confianza de que podamos servirle y atender cualquier petición que pueda requerir.

Ponemos a su disposición nuestras instalaciones y un completo equipo de profesionales para que su evento sea especial y todo un éxito.

José Luis López Martínez
Director



GUÍA DE CONTENIDOS



COFFEE BREAKS

1



SERVICIO DE APERITIVOS

2



ALMUERZOS Y CENAS

3



SALAS PARA REUNIONES

4



COFFEE BREAKS

COFFEE BREAKS Y MERIENDAS

Menús válidos hasta el 30/11/2024 (excepto el mes de diciembre 2023) 

Todos los precios incluyen impuestos 



COFFEE N° 1

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA
PASTAS DE TÉ

6,50€ POR PERSONA



COFFEE N° 2

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA
PINCHOS DE FRUTA NATURAL
CROISSANT Y NAPOLITANAS

10,50€ POR PERSONA



COFFEE N° 3

CAFÉ E INFUSIONES
ZUMO DE NARANJA
PINCHOS DE FRUTA NATURAL
CROISSANT Y NAPOLITANAS
SANDWICHES VARIADOS
MINI PASTERÍA

16,50€ POR PERSONA



**La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento*



APERITIVOS

SERVICIO DE APERITIVOS

MENÚS Y CONDICIONES

Menús válidos hasta el 30/11/2024 (excepto el mes de diciembre 2023) 

Todos los precios incluyen impuestos 

APERITIVO Nº 1

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
 CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
 CHUPITO DE GAZPACHO ANDALUZ
 CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
 CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
 PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
 PAVÍAS DE BACALAO
 TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
 MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
 AGUA MINERAL
 CERVEZA
 REFRESCO

39,00€ POR PERSONA

APERITIVO Nº 2

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
 CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
 CHUPITO DE AJO BLANCO
 CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
 CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
 PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
 TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO
 CROQUETAS DE LA ABUELA
 PAVÍAS DE BACALAO
 TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
 MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
 AGUA MINERAL
 CERVEZA
 REFRESCO

49,00€ POR PERSONA

APERITIVO Nº 3

MENÚ

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
 TOSTAS DE SALMÓN Y QUESO FRESCO
 CANASTILLAS DE ENSALADILLA DE MARISCO
 CHUPITO DE GAZPACHO DE REMOLACHA
 CANAPÉS DE CEBOLLA GRATINADA
 CANAPÉS DE TORTILLA DE PATATAS
 PINCHOS DE LANGOSTINO CRUJIENTE
 CROQUETITAS DE LA ABUELA
 TAQUITOS DE ADOBO SEVILLANO
 PAVÍAS DE BACALAO
 TORTILLITAS DE CAMARONES
 TAPA DE LOMITO DE LUBINA EN SALSA DE NARANJA
 TAPA DE CARRILLADA ESTOFADA AL ANÍS
 MINI PASTELERÍA VARIADA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
 AGUA MINERAL
 CERVEZA
 REFRESCO

59,00€ POR PERSONA

*La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento

SERVICIO DE APERITIVOS

MENÚS Y CONDICIONES

Menús válidos hasta el 30/11/2024 (excepto el mes de diciembre 2023) 

Todos los precios incluyen impuestos 



El servicio de camareros va incluido en los menús.



Mínimo de 30 personas para contratación de Terraza o Sala privada.



La duración de este tipo de eventos será como máximo de 3 horas.
Finalizando como máximo antes de las 23:30h.



Por la peculiaridad y emplazamiento del edificio, no está permitido ningún tipo de música.



No está permitido consumir nada que no sea servido ni elaborado en nuestras cocinas.
(Por cuestiones de seguridad alimentaria).

**La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento*



ALMUERZOS Y CENAS

MENÚS

Menús válidos hasta el 30/11/2024 (excepto el mes de diciembre 2023) 

Todos los precios incluyen impuestos 

MENÚ Nº 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
SELECCIÓN DE CROQUETAS DE LA CASA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

LOMOS DE LUBINA EN SALSA DE NARANJA Y VERDURITAS
CONFIT DE PATO CON PURÉ DE MANZANA AL PEDRO XIMENEZ

POSTRE

TARTA DE QUESO CON COULÍS DE FRESA

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

40,00€ POR PERSONA

MENÚ Nº 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
SELECCIÓN DE CROQUETAS DE LA CASA
CARPACCIO DE SALMÓN MARINADO CON VINAGRETA DE NARANJA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

DORADA A LA ESPALDA CON VERDURAS DE TEMPORADA
CARRILLADA IBÉRICA AL VINO TINTO Y PANADERAS

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

45,00€ POR PERSONA

*La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento

ALMUERZOS Y CENAS

MENÚS

Menús válidos hasta el 30/11/2024 (excepto el mes de diciembre 2023) 

Todos los precios incluyen impuestos 

MENÚ Nº 3

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
TIMBAL DE BACALAO CON NARANJAS SEVILLANAS
PINCHOS DE LANGOSTINO CON MAYONESA DE ALBAHACA

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

LOMO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALTEADO DE VERDURAS
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO CON PATATAS PUENTE

POSTRE

BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

50,00€ POR PERSONA

MENÚ Nº 4

AL CENTRO PARA COMPARTIR

SURTIDO DE CHACINA: JAMÓN, CAÑA Y QUESO
TIMBAL DE PIMIENTOS ROJOS Y MELVA CANUTERA
FRITURA SEVILLANA: TAQUITOS DE ADOBO, PAVÍAS Y BOQUERONES

PLATO PRINCIPAL (ELEGIR UNO)

BACALAO CONFITADO Y GRATINADO CON SALSA ALI OLI
SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATAS PUENTE

POSTRE

TOCINO DE CIELO CON NATA Y FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO RIOJA Y BLANCO
AGUA MINERAL
CERVEZA
REFRESCO
CAFÉ

55,00€ POR PERSONA

*La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio y el resto al finalizar el evento



SALAS Y TERRAZAS

SALA CAVA

RASGOS Y CONDICIONES

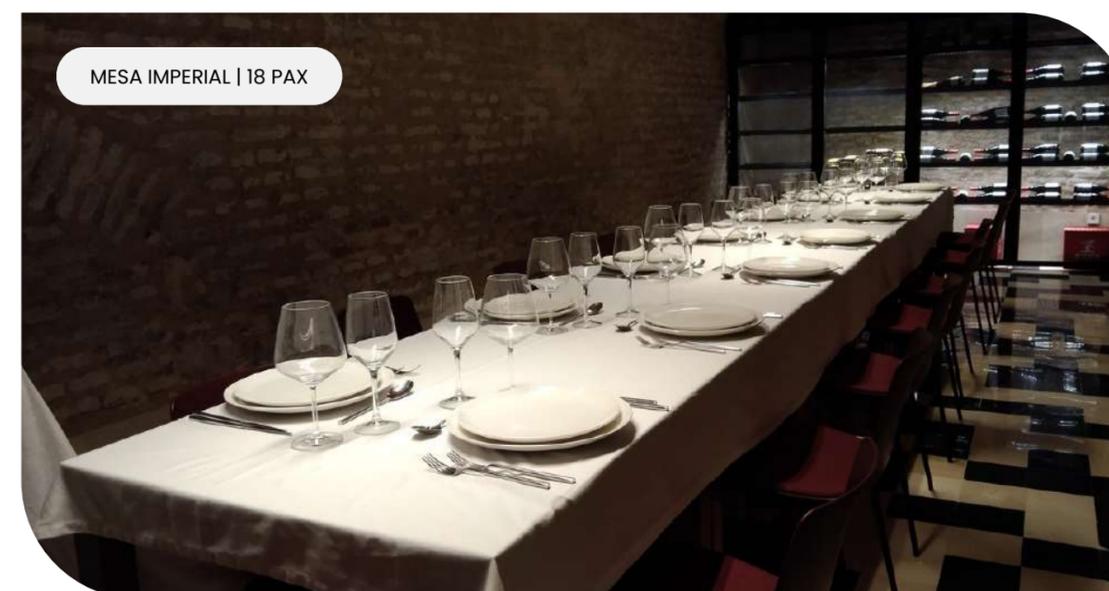
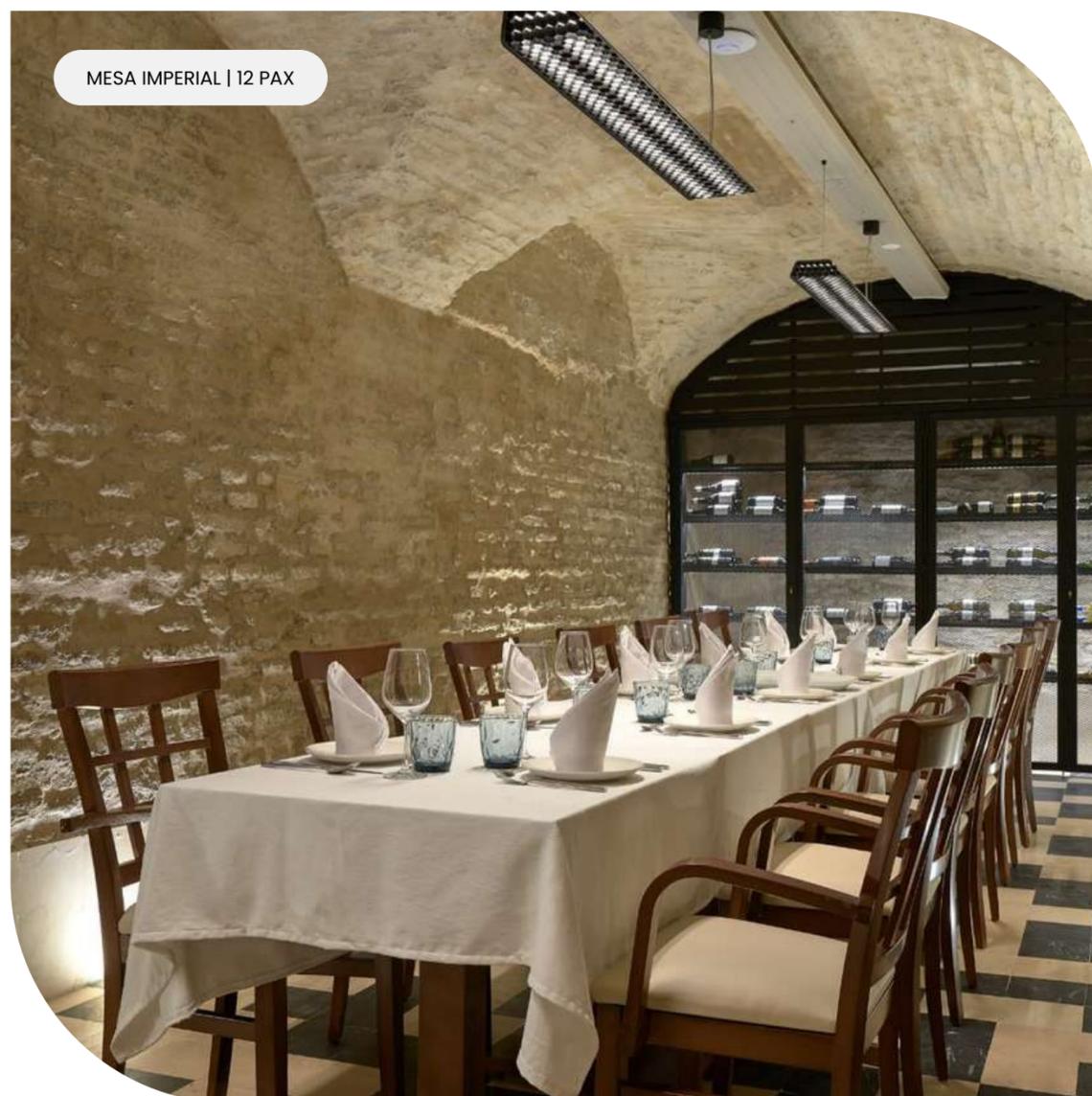
Equipada para acoger desde una celebración o evento hasta su reunión de trabajo. Nuestra **Sala Cava** es un espacio acogedor y privado para hacer de su momento una sensación diferente.

Todos los precios incluyen impuestos **i**

	MEDIA JORNADA	JORNADA COMPLETA
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	200,00€	400,00€

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	32m ²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	No

MONTAJE	
Imperial 	Hasta 18 pax
Cocktail 	Hasta 20 pax



SALA EL TORREÓN

RASGOS Y CONDICIONES

La **Sala El Torreón** se encuentra en un enclave único, con vistas a los Jardines del Alcázar y su terraza privada, es el lugar indicado para darle exclusividad a su evento.

Todos los precios incluyen impuestos **i**

MEDIA JORNADA

JORNADA COMPLETA

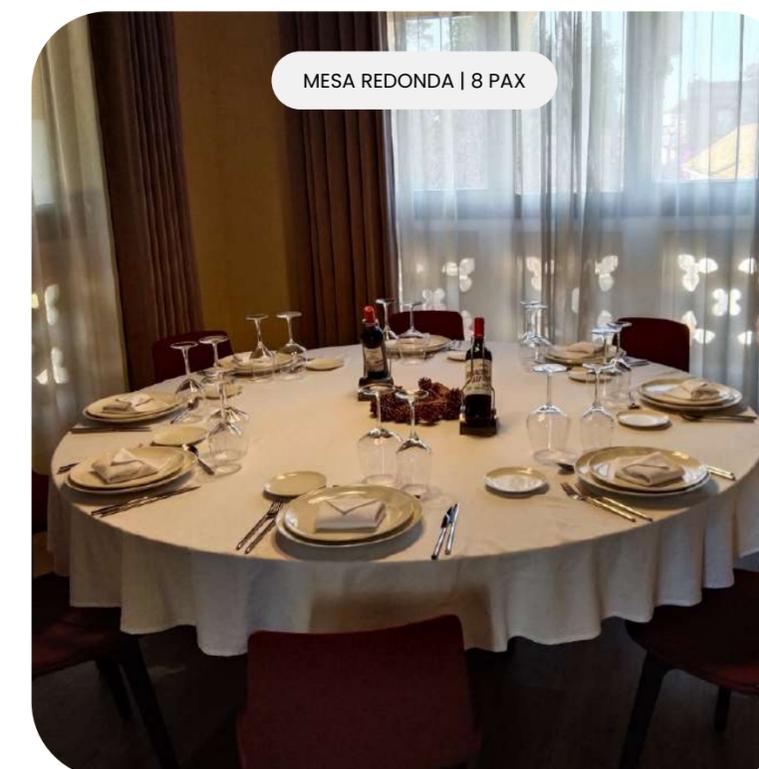
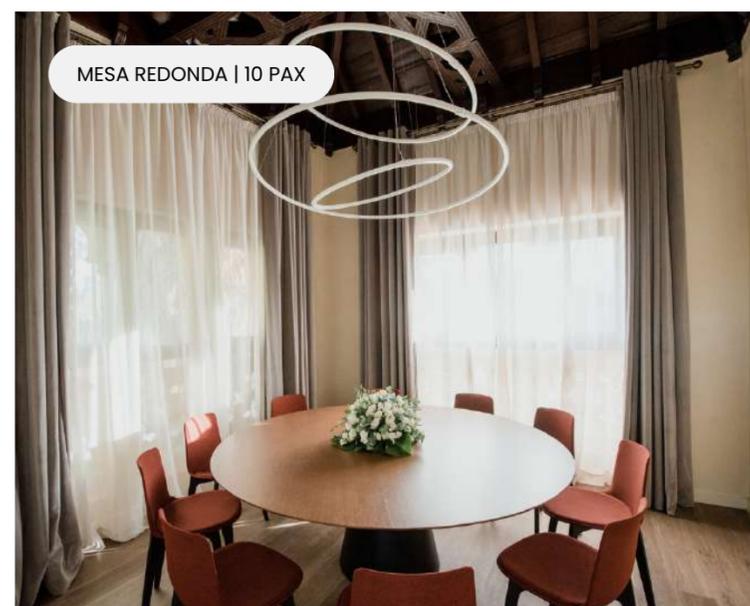
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	150,00€	300,00€
--------------------------------	---------	---------

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones	14m ²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	Sí

MONTAJE

Mesa Redonda 	Hasta 10 pax
---	--------------



SALA ROSINA

RASGOS Y CONDICIONES

Equipada para albergar eventos y reuniones en un espacio diáfano, la **Sala Rosina** puede ser utilizada para distintas funciones según el montaje que se requiera.



Todos los precios incluyen impuestos **i**

MEDIA JORNADA

JORNADA COMPLETA

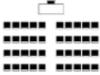
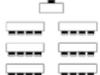
TARIFAS DE CONTRATACIÓN	200,00€	400,00€
--------------------------------	---------	---------

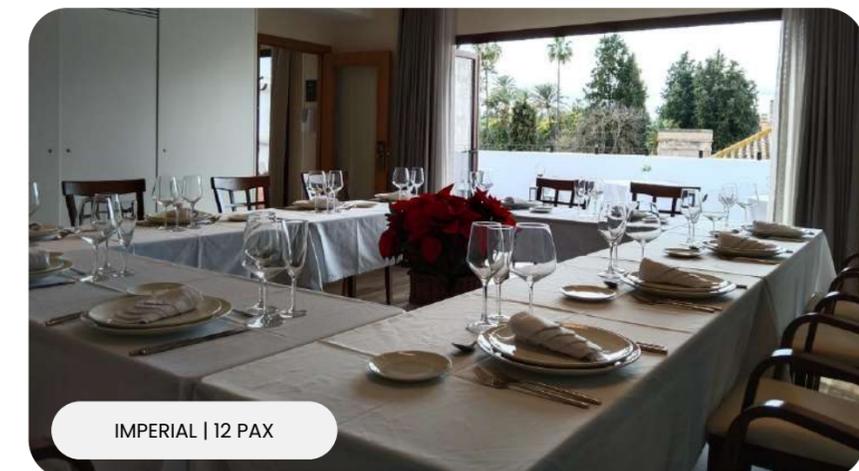
CARACTERÍSTICAS

Dimensiones	34m ²
Equipo Audiovisual	Sí
Luz natural	Sí



MONTAJE

	Teatro	Hasta 30 pax
	Escuela	Hasta 18 pax
	Cocktail	Hasta 30 pax
	Modelo U	Hasta 14 pax
	Imperial	Hasta 16 pax



TERRAZA ALFARO

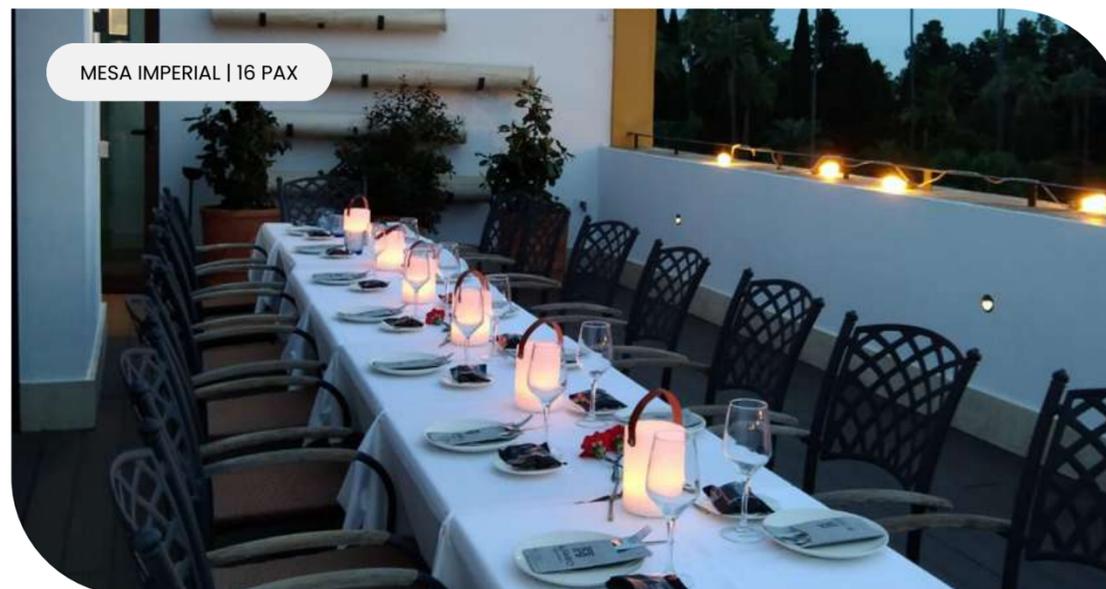
RASGOS Y CONDICIONES

Descubre la esencia de Sevilla desde nuestra **Terraza Alfaro**, un emplazamiento único en un edificio histórico de la ciudad, donde podrás disfrutar de unas majestuosas vistas panorámicas en un ambiente que fusiona historia y modernidad.



CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	80m ²
Equipo Audiovisual	No
Luz natural	Sí

MONTAJE	
Imperial 	Hasta 30pax
Cocktail 	Hasta 70 pax



CONDICIONES

TODAS LAS SALAS



○ Incluido en el precio: proyector, pantalla y Wifi.

○ No se admiten actuaciones en directo ni música.

○ Eventos de mediodía hasta las 18:00h máximo.
Eventos de noche hasta las 23:30h máximo.

Grupo Murillo Hoteles y Alfaro Restauración

C/Lope de Rueda, 7/9 y Plaza Alfaro, 4
Barrio de Santa Cruz
41004 Sevilla

Datos de contratación

ALFARO RESTAURACION S.L.U.

N.I.F. B90460973

Nº Cuenta: ES12 0182 2419 5102 0163 7003

La forma de pago es mediante anticipo del 10% para reservar el espacio, y el resto al finalizar el evento

 95.4216095  direccion@hotelmurillo.com  @alfaro_restaurante_sevilla  Bar Restaurante Alfaro



DOSSIER 2023/24

EVENTOS, REUNIONES Y SALAS