

# Eventos

By Anarkia Group



Pedro III El Grande, nº 5  
46005  
Valencia

# La Salita

El restaurante La Salita está ubicado en uno de los edificios más bonitos de Valencia. Un palacete edificado en la primera mitad del siglo XIX en el barrio de Ruzafa, un barrio urbano y cosmopolita, un lugar de encuentros.





La Salita pone a su disposición dos espacios: el jardín y el comedor interior



# Begoña Rodrigo

Con más de 20 años de experiencia a sus espaldas, Begoña imprime en este nuevo enclave para La Salita su carácter y sensibilidad.

Begoña, que fue la primera ganadora de Top Chef España en 2013, muestra en su cocina la influencia de la tierra donde nació, Valencia. Cocina basada en el producto local con elaboraciones complejas, y presentaciones sofisticadas.

En 2019 El restaurante La Salita fue galardonado con su primera estrella Michelin. En 2020 y tras el traslado del restaurante a su nueva ubicación, revalidó el deseado galardón.



# Capacidad de los espacios

## Sala interior:

De pie: 75 personas

Sentados 60 personas





# Capacidad de los espacios

## Terraza:

De pie: 150 personas

Sentados: 70 personas



# Menús

En formato sentados

## Menú 1

- 6 aperitivos
- 6 platos
- 1 postres

Incluido agua, café, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto.

190,00€ por persona (IVA incluido) sólo disponible de lunes a jueves y viernes mediodía.

No incluido cócteles ni bebidas espirituosas.

## Menú 2

- 7 aperitivos
- 7 platos
- 2 postres

Incluido agua, café, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto.

245,00€ por persona (IVA incluido) Disponible toda la semana

No incluido cócteles ni bebidas espirituosas.

# Menús

En formato cóctel

## Menú 1 cóctel

- 14 pases salados
- 2 pases dulces

Incluido agua, café, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto.

190,00 € por persona (IVA incluido) Disponible de lunes a jueves

No incluidos cócteles ni bebidas espirituosas.

## Menú 2 cóctel

- 20 pases salados
- 2 pases dulces

Incluido agua, café, refrescos, cerveza, vino blanco, vino tinto.

245,00€ por persona (IVA incluido) Disponible toda la semana

No incluidos cócteles ni bebidas espirituosas.



# Servicios adicionales

- Carro de quesos: Selección de quesos artesanos valencianos (Precio a consultar)
- Cortador de Jamón Joselito (Precio a consultar)
- Mesa de empanadas (Precio a consultar)
- Mesa dulce (Precio a consultar)
- Mesa de ostras y champagne:
  - 1 Ostra Gillardeau + 1 copa de cava 17€ por persona. (Con Champagne suplemento de 8€)
  - 2 Ostra Gillardeau + 1 copa de cava 23€ por persona. (Con Champagne suplemento de 8€)
- Barra libre:
  - Barra libre de copas. Excepto bebidas ultra premium 40€/p.p. 1 hora. 2ª hora +20€ p.p.
  - Barra libre de coctelería y copas. Excepto bebidas ultra premium 45€ p.p. 1 hora. 2ª hora +20€ p.p.
  - Barra libre de coctelería y copas todo incluido. 2 horas 75€ por persona.

## También puedes contratar...

- Servicio de material audiovisual (pantalla y proyector) 150€ por servicio
- Servicio de floristería. (Precio a consultar)

Y muchas cosas más... solicítalo y nosotros te lo buscamos.

# Exclusividad de las salas

La exclusividad se cotiza por salas y de la siguiente forma

- Hasta 40 personas. Menú Novença. 8000€ (A partir de 40 personas + 190€ por persona)
- Hasta 40 personas. Menú Sangonereta. 10000 € (A partir de 40 personas + 245€ por persona)

Los horarios para la exclusividad son los siguientes:

Servicio de mediodía: de 13h a 18h

Servicio de noche: de 20h a 1,30h



# Condiciones de reserva

- El cliente depositará una fianza del 50% del importe total por adelantado mediante transferencia
- Los eventos realizados a mediodía dejarán libres las instalaciones a las 18h del mismo día. Dicho horario puede ampliarse previa autorización siempre y cuando se contraten servicios extras
- Los aperitivos de bienvenida y los licores de sobremesa no están incluidos en el precio del menú y se cotizarán aparte
- El cliente se compromete a informar con la suficiente antelación de las alergias o intolerancias que puedan tener los asistentes al evento
- El cliente se compromete a informar al restaurante del número total de comensales 3 días antes del evento. Llegado el día del evento, en el caso de que el número sea menor, se facturarán los comensales confirmados.
- Cualquier desperfecto causado en el equipamiento del restaurante (mobiliario, instalaciones, material, plantas, decoración) será cargado en la cuenta final por la cantidad equivalente al coste de su reparación o reposición
- La contratación del evento con Anarkia Group supondrá la aceptación de las condiciones de reserva

# Condiciones de cancelación

La cancelación del evento supondrá una penalización o no dependiendo de los siguientes casos:

- La anulación 15 días antes del evento no supondrá penalización y se devolverá el depósito completo
- Con la anulación 7 días antes del evento se devolverá el 50% del depósito
- Con la anulación 2 días antes del evento se devolverá el 25% del depósito
- La anulación 1 día antes o el día del evento supondrá la no devolución del depósito