



Gracias
por tu tiempo

CASA MANZAR

CELEBRACIONES Y EVENTOS

CONTACTO

reservas@casamanzar.com

969 240 062 · 632 597 449

Rda. Julián Romero, 6 · 16001 Cuenca

Bodas · Comuniones · Bautizos
Eventos corporativos y privados

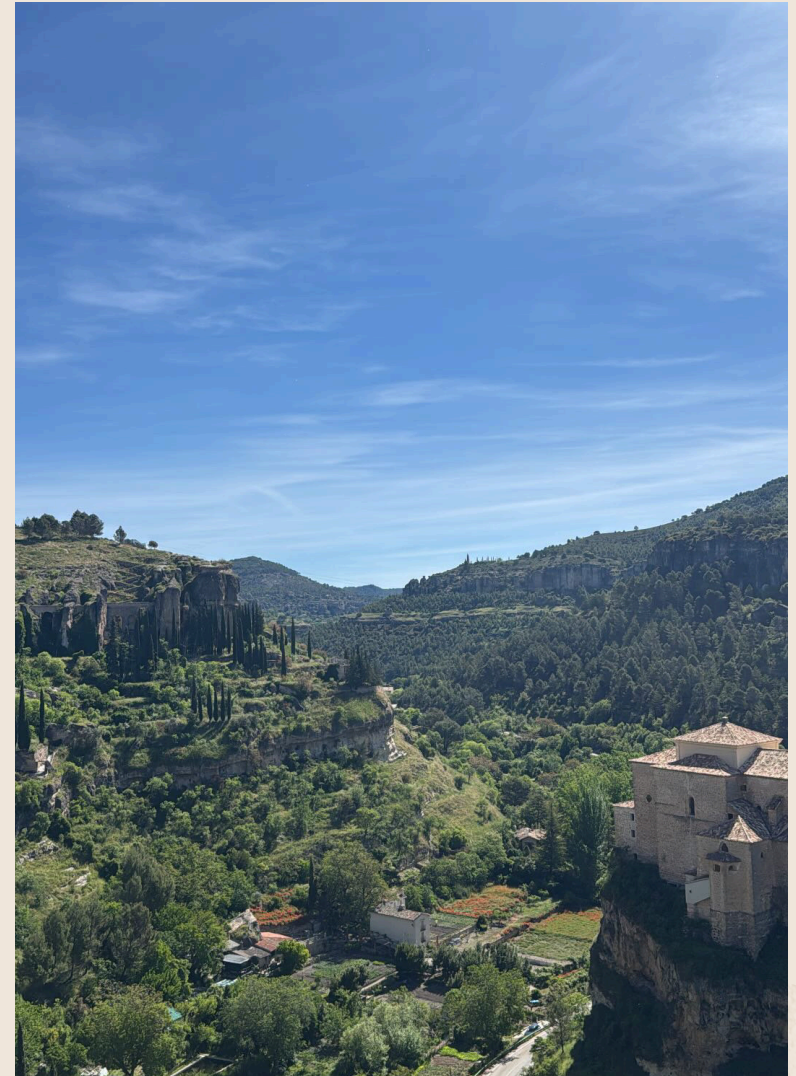
La experiencia Casa Manzar

Un lugar para celebrar Cuenca.

En el corazón del casco antiguo, Casa Manzar es un espacio donde la gastronomía y el entorno lo cambian todo. Un lugar para reunir, brindar y celebrar con calma, con vistas y carácter.

LO QUE NOS HACE DIFERENTES

- Ubicación privilegiada: historia, naturaleza y vistas.
- Cocina de identidad: sabores de la tierra, producto y temporada.
- Espacios con personalidad: salones versátiles para celebraciones íntimas y encuentros más grandes.



“Casa Manzar no se visita, se descubre.”

Espacios y capacidad

Tres salones para adaptar tu celebración.
(Capacidades orientativas en banquete sentado)

SALÓN GRANDE

- Hasta 75 pax (interior)
- Opción Terraza Verano: +40 pax aprox.
- Ideal para: bodas, comuniones grandes, eventos con cóctel / networking



SALÓN MEDIANO

- Hasta 45 pax
- Dos ambientes y mini terraza
- Ideal para: comuniones, bodas y bautizos medianos, reuniones con comida.



SALÓN PEQUEÑO

- Hasta 40 pax
- Ideal para: bautizos, celebraciones íntimas, comidas privadas y eventos discretos



Cada celebración, su forma

Tres maneras de vivir tu celebración

FORMATO ÍNTIMO

Celebraciones cercanas, pensadas para disfrutar con calma en un ambiente familiar.

- Espacios: Salón Pequeño o Salón Mediano
- Recepción recomendada: vino español o cóctel corto
- Momentos especiales (bodas y comuniones): entrada, brindis y fotografía.

FORMATO ESTÁNDAR

El equilibrio perfecto entre recepción, banquete y sobremesa, adaptado al ritmo del evento

- Espacios: Salón Grande (interior) o Salón Mediano
- Recepción recomendada: cóctel medio o cóctel largo, según el tipo de evento
- Momentos especiales (bodas): entrada, brindis, tarta y baile breve (opcional)

FORMATO TERRAZA-VERANO

La terraza como escenario principal: bienvenida, atardecer y cierre especial.

- Espacios: Salón Grande con terraza.
- Recepción recomendada:
 - Bodas: Cóctel largo
 - Celebraciones familiares: vino español clásico o cóctel corto
 - Eventos corporativos: vino español clásico o cóctel
- Momentos especiales: brindis al atardecer, tarta exterior y recena (opcional)



Cómo se elige tu celebración

Un proceso sencillo, claro y flexible

En Casa Manzar todo se elige por bloques. Tú marcas las opciones y nosotros construimos contigo una propuesta a medida.

Los precios son por persona y el presupuesto final se obtiene sumando únicamente lo que elijas

LA RECEPCIÓN

El primer encuentro marca el ritmo del evento.

- Vino español (opción fija)
- Cóctel (corto, medio o largo, según el formato elegido)

EL MENÚ SENTADO

Una propuesta gastronómica pensada para compartir con calma

- Entradas (a elegir por unidades)
- Arroz (opcional)
- Plato principal

EL POSTRE

Elige un postre para cerrar la celebración

- Opciones de tarta, postre de temporada o propuesta personalizada

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Adaptamos el menú a necesidades alimentarias específicas siempre con aviso previo

La recepción

El primer encuentro marca el ritmo del evento.

Aquí se elige una única opción de bienvenida, sobre la que se contruye el resto de la celebración.

VINO ESPAÑOL CLÁSICO

20€ / persona

Incluye bebida + 4 aperitivos (selección fija)

- Quesos de nuestra tierra
- Jamón ibérico
- Vasito de crema de temporada (fría o caliente)
- Coquetas de bacalao

CÓCTEL

(elige el tamaño)

- Corto · 8 bocados · 20€ / persona
- Medio/estándar · 12 bocados · 28€ / persona
- Largo · 15 bocados · 40€ / persona

MENOS DECISIONES, MÁS SEGURIDAD

(Tu eliges cómo queréis hacerlo)

- Rápido · Recomendado

Selección Casa Manzar equilibrada (fríos, calientes y bocado final).

Puedes indicar preferencias: mar · tierra · sin picante · vegetariano.

- Modo personalizado · Seleccionas solo lo imprescindible y nosotros completamos el resto:
 - Cóctel corto: elige hasta 3 favoritos
 - Cóctel medio: elige hasta 4 favoritos
 - Cóctel largo: elige hasta 5 favoritos

El menú sentado

Una propuesta gastronómica pensada para disfrutar y compartir con calma

El menú sentado se construye por bloques, lo que permite adaptar la experiencia al ritmo y estilo de cada celebración.

SE COMPONE DE:

- Entradas a compartir · 9€ / persona (cada entrada)
- Arroces (opcional) · 10-15 € / persona
- Plato principal a elegir · 25€ / persona
- Suplemento plato principal premium · +4€ / persona (se suma al principal)
- Menú infantil · 35€ / niño
 - Cóctel
 - Menú · Entrada, principal y postre
 - Bebida

El postre

Elige un postre para cerrar la celebración

Postre · 6€ / persona (elige 1)

Tarta · A consultar



Extras y servicios a medida

Detalles que elevan la experiencia y hacen
única cada celebración

LOGÍSTICA Y COMODIDAD

- Servicio de taxi (coordinación de reservas y salidas)
- Transfer · minibús (*bajo disponibilidad*)
- Guardarropa · punto de bienvenida

AMBIENTACIÓN Y DECORACIÓN

- Flores (ramos, centros, bienvenida, rincones)
- Decorador/a (concepto · diseño · montaje)
- Iluminación ambiente
- Photocall · rincón de firmas

GASTRONOMÍA EXTRA

- Candy bar
- Mesa de quesos · córner ibéricos
- Coctelería premium (con opción 0.0)
- Recena

MÚSICA Y EXPERIENCIA

- DJ
- Música en directo
- Fotomatón · vídeo 360°
- Fotografía y vídeo

EMPRESA

- Privacidad absoluta · exclusividad del espacio.
- Pantalla, proyector y sonido.
- Branding corporativo y señalética

Cada detalle se valora y diseña de forma
personalizada según tu celebración.

Cierre y siguientes pasos

CUÉNTANOS

- Fecha y horario
- Número de invitados
- Tipo de celebración: boda · comunión · bautizo · evento
- Formato: Íntimo · Estándar · Terraza
- Gastronomía por bloques: recepción, menú, postre y extras que te apetezcan

NOSOTROS TE PROPONEMOS

- El salón ideal según el número de invitados
- El itinerario y ritmo recomendados para tu celebración
- Presupuesto por persona, claro y con todo detallado



Anexo I · Cóctel

Bocaditos de cóctel

En “Modo personalizado”, elige 3 · 4 · 5 imprescindibles según el tipo de cóctel. Los apartados “ELIGE 1” cuentan como un único bocado dentro del cóctel.

IBÉRICOS, QUESOS Y CAZA

- Jamón ibérico
- Selección de quesos de nuestra tierra
- Embutidos de caza

CLÁSICOS CASA MANZAR

- Ajo arriero Casa Manzar
- Espuma de gachas
- Empanada de atún y pisto
- Tartaleta de hummus
- Vasito de crema de temporada (fría o caliente)

MAR Y FRESCOS

- Atún marinado
- Tartar de salmón
- Berenjena ahumada con sardina
- Pani puri de queso, plátano asado y salmón
- Takoyaki de cangrejo con mayo de cítricos

TOSTAS

- Tosta de queso, cebolla caramelizada y olivas
- Tosta de mantequilla y anchoa o sardina
- Tosta de roast beef con mayo de alcaparras

CALIENTES

- Champiñón relleno de gambas al ajillo
- Tataki de presa ibérica

Anexo I · Cóctel

ELIGE 1 (cuenta como 1 bocado)

CROQUETAS

(elige 1 variedad)

- Bacalao
- Jamón
- Rabo de toro
- Chipirón en su tinta

MINI BURGER

(elige tipo de carne)

- Cerdo ibérico
- Vaca
- Pavo

ESTACIÓN DE BROCHETAS (elige 1)

- Pollo al curry
- Pulpo y patata
- Gambón, coco y kimchi
- Panceta glaseada y dátil
- Fruta de temporada

Anexo II · Menú sentado

ENTRADAS 9€ / persona (cada entrada)

(elige 2 o 3)

- Crema de boletus y vieira
- Gazpachuelo de eneldo y salmón
- Gazpacho o salmorejo
- Crema de maíz ahumado y aguacate
- Comenta tu opción favorita

ARROCES (opcional)

(elige 1)

- Arroz de bogavante 15€ / persona
- Arroz de carabineros 15€ / persona
- Arroz de cerdo ibérico 10€ / persona
- Arroz del senyoret 10€ / persona
- Arroz de verduras de temporada 10€ / persona

Anexo II · Menú sentado

PLATO PRINCIPAL 25€ / persona

(elige 1)

TIERRA

- Cordero lacado con patatitas
- Chuletillas de cordero
- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas
- Albóndigas de jabalí en salsa de higos y cerveza negra
- Cochinillo asado y deshuesado en lingote

MAR

- Merluza en salsa cítrica
- Corvina al estilo Casa Manzar
- Bacalao con tomatada y aceite de hierbabuena

SUPLEMENTO PREMIUM +4€ / persona

(se suma al principal)

(opcional)

- Rodaballo a la meunière
- Paletilla de lechal asada en su jugo
- Solomillo de ternera y cremoso de patata
- Chuletillas de lechal
- Entrecot de ternera

Anexo III · Postre

POSTRE – 6 € / persona *(elige 1)*

- Brocheta de fruta de temporada
- Mousse de chocolate
- Brownie de pistacho
- Queso, membrillo y miel
- Sorbete de limón
- Tarta de queso
- Tarta por encargo