



**Escondite**  
ESPACIO GASTRONÓMICO

# *Menú* **Grupo**

2026/2027

**Chef**

Francisco José  
Rabazo Sánchez

Calle Aragón, 29. Local 2. Huelva

629 67 48 47



@espacioescondite

info@espacioescondite.es

www.espacioescondite.es

# Chef

Francisco José  
Rabazo Sánchez

El chef, que se formó en la Escuela de Hostelería de Islantilla, ha pasado por algunos de los mejores restaurantes del mundo, como Restaurante Akelarre, El Celler de Can Roca, DiverXo y Sergi Arola, entre otros.

También ha compartido sus conocimientos como docente y emprendido proyectos de éxito como Ephemeral Cook, en Madrid.

Ahora, Fran abre las puertas de **Espacio Escondite Gastronómico** en Huelva. ¡Te esperamos!

@espacioescondite

[www.espacioescondite.es](http://www.espacioescondite.es)





**INSTALACIONES**  
de Escondite Espacio Gastronómico  
**EN EXCLUSIVA**  
con tu reserva

## Nuestros Menús:

---

|            |                   |                      |
|------------|-------------------|----------------------|
| <b>60€</b> | <b>El Clásico</b> | <i>*IVA incluido</i> |
|------------|-------------------|----------------------|

---

|            |                  |                      |
|------------|------------------|----------------------|
| <b>65€</b> | <b>Escondite</b> | <i>*IVA incluido</i> |
|------------|------------------|----------------------|

---

|            |               |                      |
|------------|---------------|----------------------|
| <b>75€</b> | <b>Taguán</b> | <i>*IVA incluido</i> |
|------------|---------------|----------------------|

---

|            |               |                      |
|------------|---------------|----------------------|
| <b>60€</b> | <b>Vegano</b> | <i>*IVA incluido</i> |
|------------|---------------|----------------------|

---

*El precio incluye:*

- **INSTALACIONES DE ESCONDITE ESPACIO GASTRONÓMICO EN EXCLUSIVA**
- **Snack-Aperitivo de bienvenida** (30 min)
- **Comida o cena** (3 h)
- **Bebidas** (vino tinto, vino blanco, refrescos, cerveza y agua)
- **Pan y Café**

*Combinados:*

*\*No incluidos en el precio*

**Normal:** 8,50€ | **Premium:** 9,50€ | **Licores:** 5€

# El Clásico

60€

*\*IVA incluido*

## Snack

Pulled pork, sobre crujiente de maíz, guacamole y chipotle.

## Entrante

Risotto de setas y bacon con crujiente de parmesano.

## Pescado

Corvina, pico de gallo, salsa de tinta y aire de lima.

## Carne

Carrillera de cerdo guisada, parmentier de patata y jugo reducido de su cocción.

## Postre

Espuma de cheesecake, dulce de leche, crema de chocolate, mermelada de frutos rojos y crujiente de canela.



# Escondite

65€

*\*IVA incluido*

## Snack

Brioche tostado en mantequilla, con carne de cerdo guisada, terminado con mahonesa de ajo negro.

## Entrante

Risotto de secreto ibérico y velo de papada ibérica.

## Pescado

Pulpo marinado en ponzu, acompañado de crema de guisantes con menta y lima.

## Carne

Solomillo de cerdo, puré de boniato, cacahuètes tostados, fondo oscuro y mahonesa de hierbas.

## Postre

Flan de chocolate, chantilly, toffee salado y palomitas de maíz caramelizadas.



# Taguán

75€

*\*IVA incluido*

## Snack I

Nem: Rollito vietnamita, relleno de verduras salteadas al wok y pollo, con salsa satay envuelto en lechuga.

## Snack II

Ensaladilla de gambas coronado con tartar de atún marinado.

## Entrante

Suquet de marisco parmentier de patata, alistado y almejas.

## Pescado

Bacalao negro marinado en miso y verduras salteadas.

## Carne

Presa ibérica marinada y cocinada a baja temperatura, acompañada de crema de coliflor tostada con verduras asadas.

## Postre

Lingote de chocolate, toffee y helado de vainilla.



# Vegano

60€

*\*IVA incluido*

## Snack

Samosas con salsa tzatziki.

## Entrante

Hummus de remolacha con crudités y regañá.

## Primero

Risotto de calabaza asada y lima.

## Segundo

Tofu salteado con teriyaki.

## Postre

Musse de chocolate negro y helado de plátano, mango y lima.

\*En caso de elegir el grupo alguno de los 3 primeros menús y sea alguien vegano/a, podrá excepcionalmente optar por nuestro menú vegano, pagando el mismo, y el resto, el correspondiente que hayan elegido.





# Condiciones

Para grupos entre 10 y 40 personas.

*Política de Pago:*

**Capacidad:** Mínimo de 10 comensales para eventos de martes a jueves (inclusive). Para fines de semana, se requiere un mínimo de 14 plazas abonadas.

Al no ser un restaurante, el menú se fija de antemano. **En caso de aceptar esta propuesta, se abonará el 50% del importe en concepto de reserva. El 50% restante deberá realizarse 24 horas antes del evento, enviando el justificante de pago por WhatsApp al 629 68 48 47.**

Número de cuenta:

**ESO4 0182 3100 81 0201771280 (BBVA)**

*Cancelación:*

Si se cancelase el evento con 6 días o menos de antelación: se cobrará el 50% de la reserva.

*Horario:*

**Mañana: 14:30 - 18:00 h.**

**Tarde: 20:30 - 00:00 h.**

# Puntualidad

En **Escondite Espacio Gastronómico** cada menú grupal empieza mucho antes de poner la mesa: cuidamos el espacio, los ingredientes, los tiempos en la cocina y cada detalle. Todo para que vivas una experiencia completa y compartida.

Por eso **te pedimos que llegues al menos 15 minutos antes**, ya que aparcar por la zona puede llevar más tiempo del previsto. La puntualidad nos ayuda a conservar la magia del encuentro, disfrutar del sabor de nuestra cocina y la calidad en la experiencia que os ofrecemos.

Gracias por hacerlo posible.





@espacioescondite  
info@espacioescondite.es  
www.espacioescondite.es  
629 67 48 47

Calle Aragón, 29. Local 2. Huelva