



La Cova de Santa María by La Milagrosa

Dossier de Eventos 2025

Menú Saladitos

Duración 1h - 1,5 hora

Saladitos nº 1
Duración 1 hora

PICOTEO

Surtido de aceitunas
Patatas Chips
Frutos secos
Variado de saladitos

BODEGA 2 bebidas

Agua, refrescos,
cerveza,
vino blanco y tinto

Precio: 16€

Saladitos nº 2
Duración 1,5 horas

PICOTEO

Surtido de aceitunas
Patatas Chips
Frutos secos
Variado de saladitos

BODEGA 3 bebidas

Agua, refrescos,
cerveza,
vino blanco y tinto

Precio: 18€



*Para grupos hasta 25 personas

Menú Cóctel La Milagrosa

Duración 1,5 hora

FINGUER FOODS

COMIDA

Brochetas de tomatitos cherry, queso y albahaca

Tarrina de ensaladilla ahumada

Degustación de quesos variados con mermelada de tomate

Bocaditos de tortilla

Coca de verduras homemade

Mini hamburguesa

Bocadito de pizza

POSTRE

Mousse de tiramisú

BODEGA

Blanco. Lirico Premium Selection D.O. Alicante

Tinto. Lirico Premium Selection. D.O. Alicante

Cava. Roger de Flor Brut

Cervezas, refrescos, aguas

Suplemento café o infusiones: 1,5€ /persona

No incluye cócteles.



Menú con Barra Libre durante 1,5h 37€

Menú con 2 bebidas 29€

*Opciones veganas disponibles

*Eventos de pie, tipo cóctel

*Para grupos a partir de 15 personas

Menú Cóctel La Milagrosa

Opciones de cambio sin coste adicional



- Baguette de sobrasada y miel
- Mousse de tiramisú
- Hojaldre de frutas sobre crema inglesa



Opciones de cambio
sin coste adicional



- Surtido de ibérico
- Mini montadito serrano
- Redondo de queso de cabra y cebolla caramelizada
- Mini hamburguesa de alcachofa (suplemento 1,5€)



Menú Cóctel Santa Bárbara

Duración 1,5 hora

FINGER FOODS

Vasitos de burrata con tomates italianos

Coca de queso de cabra y cebolla caramelizada

Croquetas de Jamón

Mini hamburguesa con alcachofa

Surtido de canapés y Crepes de york y queso

Marinera alicantina, ensaladilla y anchoa del cantábrico

Montadito de lomo ibérico adobado y pimiento de piquillo

POSTRE

Hojaldre de frutas sobre crema inglesa

BODEGA

Blanco. Lirico Premium Selection D.O. Alicante

Tinto. Lirico Premium Selection. D.O. Alicante

Cava. Roger de Flor Brut

Cervezas, refrescos, aguas

Suplemento café o infusiones: 1,5€ /persona, No incluye cócteles

Opciones de cambio sin coste adicional



- Surtido de embutido ibérico
- Montadito de jamón
- Mousse de tiramisú
- Brownie

40€ Menú con Barra Libre 1,5h

32€ Menú con 2 bebidas

Condiciones: Eventos de pie, tipo cóctel
Para grupos a partir de 15 personas



Menú Arrocería Gourmet

ENTRANTES A COMPARTIR

(Para elegir 3opciones)

Ensalada de Burrata y tomate perla

Tabla de quesos y embutido

Variado de croquetas

Patatas bravas

Ensaladilla rusa

Fritura de gambas o pescado

PLATO PRINCIPAL

Arroz a banda

Arroz de Secreto

POSTRE

Brownie con helado de turrón

Coulant de chocolate negro

Fruta de Temporada

Menú con Barra Libre: **35€**

*Barra libre disponible durante la comida hasta el postre

Menú con 2 bebidas: **29€**

Condiciones: Grupos de 8 a 20pax, Servicio en mesa,
Debe elegir los mismos platos para todo el grupo

BODEGA

Cerveza de barril / jarras

Vino blanco o tinto de la casa , agua, refresco

Suplemento café o infusiones:1,5€/pax , no incluye cócteles

Menú Delicia Rooftop: Carne o Pescado



ENTRANTES A COMPARTIR

(Para elegir 3 opciones)

Ensalada de Burrata y tomate perla

Tabla de quesos y embutido

Variado de croquetas

Patatas bravas

Ensaladilla rusa

Fritura de gambas o pescado

PLATO PRINCIPAL

Carrillera de Cerdo con puré

Pata de pulpo con puré trufado

POSTRE

Brownie con helado de turrón

Fruta de Temporada

BODEGA

Cerveza de barril / jarras

Vino blanco o tinto de la casa , agua, refresco

Suplemento café o infusiones:1,5€/pax , no incluye cócteles.

Menú Delicia Rooftop con Barra Libre: 40€

*Barra libre disponible durante la comida hasta el postre

Menú Delicia Rooftop con 2 bebidas: 30€

Condiciones: Grupos de 8 a 20pax, Servicio en mesa,
Debe elegir los mismos platos para todo el grupo

Dossier de Eventos 2025

Selección de menús disponibles para eventos.

GRACIAS

La Cova de Santa María
Pl. Santa María 2, Alicante

Tlf: +34 965 216 918
Email: rooftop@bealicante.com

LA
CO
VA

CONDICIONES:

Para confirmar la reserva será necesaria la entrega a cuenta del 50% del precio total del evento.

La cantidad restante se deberá abonar 7 días antes de la realización del evento mediante transferencia bancaria.

En caso de que el cliente cancelara el evento con anterioridad a su celebración tendrá las siguientes penalizaciones:

- Si cancela con más de 14 días de antelación sobre la fecha prevista, tendrá una penalización del 25% sobre el capital desembolsado.
- Si cancela con más de 7 días de antelación sobre la fecha prevista, tendrá una penalización del 50%
- Si cancela entre 7 y 2 días antes de la fecha prevista, tendrá una penalización del 75% del coste total.
- Si se cancela con menos de 48 horas de antelación, se penalizará con el 100% del coste del evento.

El establecimiento se reserva el derecho de cancelar o posponer el evento por cuestiones meteorológicas o causas de fuerza mayor. Se incluye asistencia profesional. Las tarifas incluyen el 10% de IVA. Se cobrará el cubierto de las personas que no acudan al evento según marcan las condiciones generales de cancelación.

El aforo máximo por evento es de 70 personas. No pudiendo superarse ese número de invitados.

Salvo contratación expresa, los servicios tienen una duración de 1,5 horas. De 14:00 a 16:00 en el servicio de comidas y de 19:30 a 21:30 en horario de cena

Todos los eventos se realizarán tipo cóctel (de pie) salvo contratación expresa servicio en mesa.

La terraza en cualquier caso deberá estar completamente desalojada a la 24:00. No se podrá superar ese horario para respetar la normativa municipal de veladores.

Todo el material dejado después del evento será desechado.

Esta empresa no se hace responsable de los objetos olvidados o extraviados en el espacio.

No está permitido traer comida o bebida de proveedores externos.

El espacio se entrega completamente limpio

En el caso de querer agregar decoración floral o de temática festiva, correrá a cargo del cliente. Está totalmente prohibido el uso de purpurina y confeti. Las únicas decoraciones

permitidas son globos y flores.

Eventos con barra libre disponen de una persona que controla el espacio para que nadie ajeno al evento pueda acceder.

La música será la de ambiente, no se aceptan cambios o contrataciones de Dj externos.

En la terraza es necesario mantener la tranquilidad, evitar gritar o molestar a los demás.

Reservado el derecho de admisión.

La empresa se reserva el derecho de decidir unilateralmente sobre los asuntos no expuestos en estas condiciones generales.