



**Descubre nuestro restaurante,
y su terraza con encanto...**

Información y reservas en: www.lasmayas.es
947395609-670868851

Agenda

Gastronómica

Eventos :

Trufa Negra.

(Febrero-Marzo)

Ajo Carretero.

(Abril)

**Setas y Verduras
de Primavera.**

(Mayo-Junio)

**Setas y hongos
de Otoño.**

(Octubre-Noviembre)

Matanza de Invierno

(Diciembre-Enero)

*Elaboramos diferentes eventos
gastronómicos a lo largo de la temporada,
todos ellos con producto de km0.*

*Este tipo de servicio requiere reservas
anticipadas de al menos 48 horas sobre*

Menú Degustación

Secuencia 1



Secuencia 2



Secuencia 3



Secuencia 4



Secuencia 5



Secuencia 6



Secuencia 7



Secuencia 8

*Elaborados según temporada, con entre 4 y 8 pasos,
con un precio contenido entre 30 y 60 € según menú degustación.*

Bodega no incluida. Servicio por mesas completas.

*Las Mayas se reserva el derecho de modificar los formatos, menús
y las promociones sin previo aviso en función del mercado.*

Aceite de Oliva Premium



*Pruebe nuestro exclusivo aceite de la casa,
un coupage hecho a medida en cada temporada,
a partir de múltiples variedades de olivas, Arbequina,
Hojiblanca y Picual, Manzanilla y frantoio.*

*¡¡¡ Un producto gourmet que no
encontrará en ningún otro sitio.!!!*

Producto externo al local:

*Este establecimiento permite que el cliente traiga productos que el
considere especiales (vinos o alimentos), que serán manipulados,
elaborados y servidos por nuestro staff utilizando los recursos del
restaurante por tan sólo 15 € por unidad, dicho importe será
aplicado en concepto de "canon de descorche sala /manipulación
cocina" en la factura del comensal.*