



**LA HERENCIA DE
HIROSHIMA**

2024

DOSSIER DE COMUNIONES 2024

LORCA - MURCIA

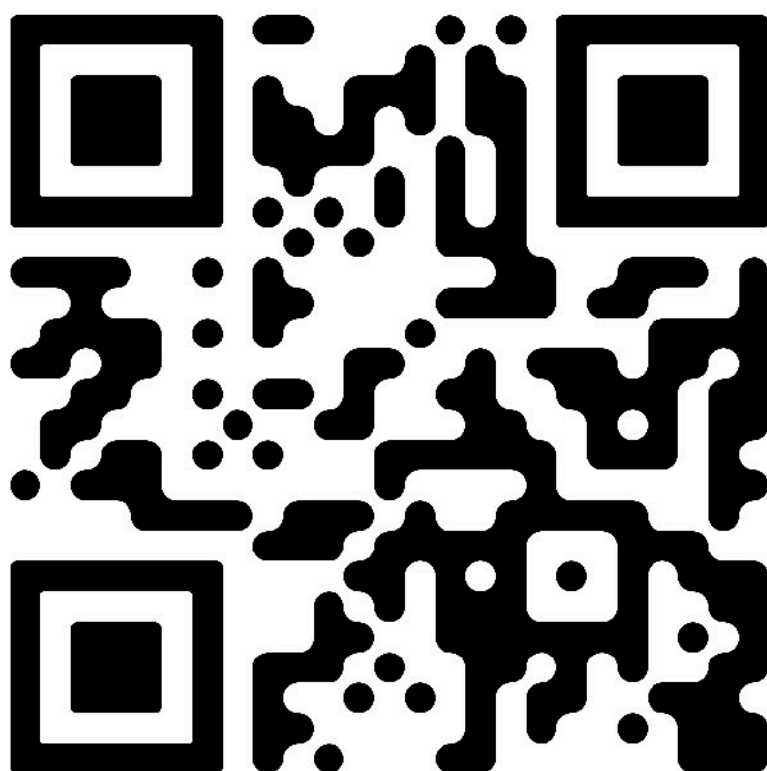
www.laherenciadehiroshima.com

DESCUBRE NUESTRA APP

ORGANIZA TU COMUNIÓN
FÁCIL Y SENCILLO DESDE EL MOVIL

- CONFIGURADOR DE MENÚS
- MESAS DE CHUCHERIAS Y DULCES
- COMPLEMENTOS Y DECORACIONES

SOLICITA TU ACCESO EN EL TLF 607396862



*Descarga nuestra app escaneando
el código QR o accediendo a la tienda de
aplicaciones y buscar "La Herencia de
Hiroshima" de Parker Solutions*



LA HERENCIA DE
HIROSHIMA

POR QUÉ ELEGIRNOS...

EXPERIENCIA

Nuestros más de treinta años de experiencia te dan la seguridad y la tranquilidad de que vas a tener la comunión que siempre has soñado

Ayúdanos a escribir el cuento más bonito en el día más importante de su vida

GASTRONOMÍA

Nuestra fortaleza fundamental reside en nuestra Gastronomía: Para ello contamos con el sello gastronómico de nuestros chefs Guillermo Ramiro y Niko G. que os proponen una cocina fresca y personal en la que tradición junto a creatividad se conjugan en perfecta armonía

RECOMENDADOS POR NUESTROS CLIENTES

Nuestra experiencia en la organización de eventos es recomendada y avalada por nuestros clientes a través de nuestras redes sociales y el portal de búsquedas más usado a nivel mundial

Gracias a todos los clientes que habéis confiado en nosotros para la celebración de vuestra comunión y habéis querido compartir vuestra experiencia con los demás





CÓCTEL DE BIENVENIDA

(EL APERITIVO ANTES DEL BANQUETE)

*SERVIDO EN MESA DENTRO DEL SALÓN

CÓCTEL ESTANDAR

Chips vegetales, Taquitos de longaniza lorquina

Selección de canapés y bocaditos variados

Sorbitos de gazpacho andaluz

Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli

Croquetitas con miel y mostaza

Ataditos de queso camembert con confituras

CÓCTEL PREMIUM (+12,00)

Chips vegetales, Taquitos de longaniza lorquina

Selección de canapés y bocaditos variados

Sorbitos de gazpacho andaluz

Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli

Croquetitas con miel y mostaza

Ataditos de queso camembert con confituras

Piruleta de gambón rojo crispy

Mini hamburguesas con queso

Cangrejitos rellenos de gamba

BEBIDAS DURANTE EL CÓCTEL

Vermouth Rosso y Bianco

Vino Tinto, Rosado y Blanco

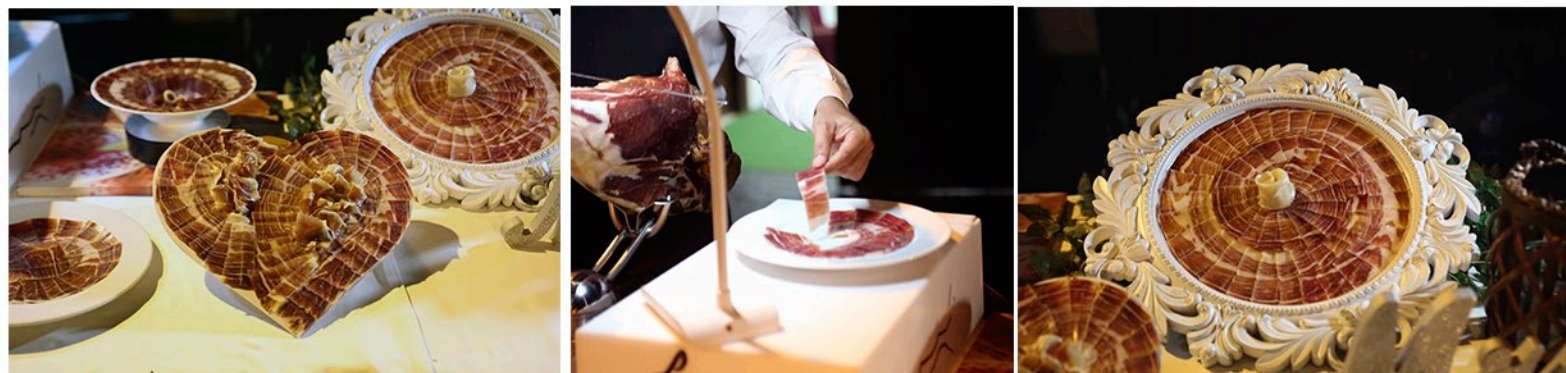
Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

ESTACIONES TEMÁTICAS DURANTE EL CÓCTEL

CORTADOR DE JAMÓN – MAESTRO JAMONERO

SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN DURANTE EL APERITIVO

Pieza de Jamón 8 kg aprox para 40-80 comensales
Serrano G.R. (350,00€) *Ibérico de cebo* (450,00€) Bellota (600,00€)



BODEGÓN DE QUESOS – 350,00 €

EXPOSITOR DE QUESOS (8 KG APROX PARA 40-80 COMENSALES)

5-6 Variedades de Quesos
(Ahumado, Murcia al Vino, Pesto Verde,
Oveja al Romero, Grana Padano, Zarcillera)

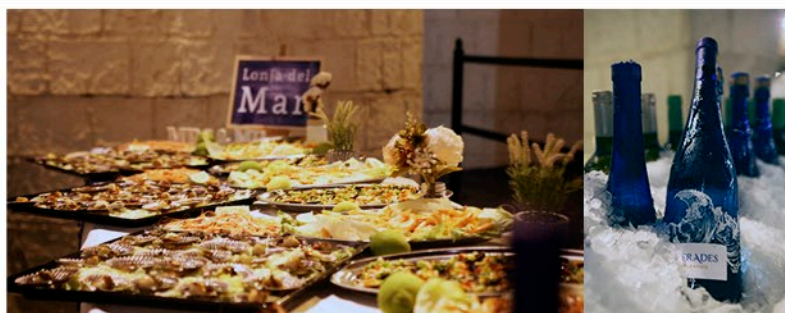
Confituras Naturales, Crackers
Panes de Sabores, Frutos Secos



LONJA DEL MAR – 500,00 €

EXPOSITOR DE MARISCO (8 KG APROX 40-80 COMENSALES)

Gamba Blanca Frita
Zamburiñas, Langostinos
Mejillones en Vinagreta
Camarones de Santa Pola
Maridado con Vino Blanco Mar de Frades



CERVEZAS DEL MUNDO – 250,00 €

BARREÑOS CON HIELO PICADO (CERVEZAS APROX PARA 60-120 COMENSALES)

Alhambra Especial "1925"
Coronita México
Galicia Especial "1906"

Heineken
Voll Damm Doble Malta
Selección Estrella Levante

LISTADO PIATOS

ENTRANTES FRÍOS

(platos cada 4 personas, precio por persona)

Templada de Bogavante y Quisquilla con Caviar de Salmón - 8,00€

Ensalada Templada de Mariscos y Frutos del Mar - 5,00€

Ensalada de Foie y Langostinos con Rulo de Cabra - 4,00€

Ensalada Campera con Virutas de Jamón y Ajos Fritos - 4,00€

Tartar de Atún Rojo con Aguacate y Zumo de Lima - 6,00€

Timbal de Salmón Noruego Ahumado, Aguacate y Mango - 5,00€

Antología de Ahumados con Esencia de Tomate - 5,00€

Mojama, Hueva y Bonito con Almendra Marcona - 5,00€

Alcachofas con Foie, Jamón y Chocolate - 4,00€

Mariscada de Langostinos, Mejillones y Quisquilla - 9,00€

Confecciona tu propio menú, tu traje hecho a medida para este día tan especial



LA HERENCIA DE
HIROSHIMA



LISTADO PLATOS

MARISCADA CALIENTE (Individual o al Centro)

Gamba Roja (6 piezas por persona al centro) - 9,00 €

Gamba Roja (9 piezas por persona al centro) - 13,50 €

Gamba Roja (12 piezas por persona al centro) - 18,00 €

Zamburiñas (2 unidades por persona al centro) - 5,00 €

Cigala (1 unidad por persona al centro) - 5,00 €

ENTRANTES CALIENTES (platos cada 4 personas, precio por persona)

Gambón rojo de costa al ajillo con pan tostado y alioli negro - 5,00€

Almejas en Salsa Verde - 4,00 €

Calamar Nacional Rebozado - 6,00€

Calamar Nacional a la Plancha
con Ajo, Perejil y Crema de Ajos en su Propia Tinta - 6,00 €

Pata de Pulpo con Emulsión de Pimentón - 7,00 €

Sabanitas de salmón con moje de gambas - 6,00€

Saquitos de Rabo de Toro en su Salsa al Aroma de Romero - 5,00€

Gamba Frita al Aroma de Limón y Pimienta Rosa - 4,00 €

Mejillones al Vapor - 3,00 €

SORBETES

Sorbete de Mango y Chocolate Blanco - 2,50€

Sorbete de Mojito al Aroma de Menta y Ron - 2,50€

Sorbete de Mandarina con Crujiente de Chocolate - 2,50€

Sorbete de Limón y Gin Tonic - 2,50€

Confecciona tu propio menú, tu traje hecho a medida para este día tan especial



LISTADO PLATOS

PESCADOS

Lomos de Ventresca de Atún con Trigueros y Setas - 14,00€

Piruleta de Merluza con Gambón y Almejas - 12,00€

*Lubina Asada a la Espalda en Salsa Verde - 14,00€

*Supremas de Mero al Horno - 12,00€

Salmón al Horno - 12,00€

Rodaballo Salvaje al Horno en Salsa Marinera - 16,00€

*solo estos platos pueden seleccionarse como plato a elegir

OTRAS OPCIONES DEMANDADAS

Arroz y Pavo Lorquino "La Herencia Hiroshima" - 8,00€

Fuentes de Arroz y Pavo Lorquino - 6,00€

Parrillada al Centro de Carnes Mixta con Guarnición - 12,00€

Lascas de Jamón Serrano "Gran Reserva" - 5,00€

Mosaico de queso manchego con picos camperos - 4,00€

Tabla de Embutidos de la Región con Picos Camperos
(Jamón, Butifarra, Morcon o similares) - 4,00€

Lascas de Jamón Ibérico C.C. al corte - 6,00€

*la opción plato a elegir tendrán un suplemento de 4,00€ por plato, máximo 3.




LA HERENCIA DE
HIRÒSHIMA



LISTADO PLATOS

CARNES

Paletilla de Cabrito
Horneada a Baja Temperatura en su Jugo - 18,00€

*Costillas de Cordero al Fuego Fuerte - 14,00€

Lomo Alto de Ternera con Salsa de Boletus y Trufa - 16,00€

Pluma de Cerdo Ibérica
con Reducción de Pedro Ximénez - 14,00€

*Chuletón de Chato Murciano y Salsa Tres Pimientas - 14,00€

*Solomillo de Cerdo Ibérico
y Salsa a las Tres Pimientas - 14,00€

*Solomillo Huertano
con Reducción de Pedro Ximénez - 12,00€

Pechuga de pollo campero al chimichurri - 10,00€

*solo estos platos pueden seleccionarse como plato a elegir

POSTRES

Coulant de Chocolate Caliente
y Helado de Mango con Piña - 5,00€

Brownie de Chocolate
con Helado de Vainilla y Nueces de Macadamia - 5,00€

Creppe Relleno con Helado Red Velvet y Chocolate - 5,00€

Esferificación de Ferrero Roché con Arena de Avellana - 5,00€

Bomba Cremosa de Leche y Avellanas con Chocolate - 5,00€

Centros de Fruta - 4,00€

TARTAS

Tortada Lorquina - 4,00€

Tres Chocolates - 3,50€

Tarta Nata y Chocolate - 2,50€

*la opción plato a elegir tendrán un suplemento de +4,00€ por plato, máximo 3.



BEBIDAS Y VINOS

BEBIDAS ESTANDAR Y CUBIERTO

(precio por persona 12,00€)

Vino Tinto Selección 4 D.O. Jumilla o Similar

Vino Blanco Señorío de Lizia Rueda o Similar, Vino Rosado Espumoso

Agua Mineral y Refrescos, Cerveza Estrella Levante

Martini Rosso, Martini bianco

Café e Infusiones, Sidra El Gaitero

BEBIDAS SILVER Y CUBIERTO

(precio por persona 16,00€)

Vino Tinto Juana la loca d.o. Jumilla

Vino Blanco Juana la loca, Vino Rosado Espumoso

Agua Mineral y Refrescos, Cerveza Estrella Levante

Martini Rosso, Martini bianco

Café e Infusiones, Sidra El Gaitero

BEBIDAS PREMIUM Y CUBIERTO

(precio por persona 18,00€)

Vino Tinto Juan Gil (Edición Plateada) D.O. Jumilla

Vino Blanco Mar de Frades, Vino Rosado Espumoso

Agua Mineral y Refrescos

Cerveza Estrella Levante

Martini Rosso

Martini bianco

Café e Infusiones

Sidra El Gaitero, Cava Delapierre

Cualquier otro vino se cobrará el descorche mas su costo

Confecciona tu propio menú, tu traje hecho a medida para este día tan especial

MENÚ ESTANDAR Nº 1

CÓCTEL DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina
Selección de canapés y bocaditos variados, sorbitos de gazpacho andaluz
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli, croquetitas con miel y mostaza
Ataditos de queso camembert con confituras

ABRIMOS BOCA COMPARTIENDO

Ensalada de foie y langostinos con rulo de cabra caramelizado

Calamar nacional rebozado

Gambón rojo de costa al ajillo con pan tostado y alioli negro

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Supremas de mero al horno en salsa marinera

Sorbete de limón y gin tonic

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo de cerdo huertano con reducción de Pedro Ximénez

POSTRE

Fruta del tiempo

Tarta de Comunión de nata y chocolate

BEBIDAS

Vino tinto selección iv d.o. Jumilla o similares
Vino blanco señorío delizia d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones, sidra
Vermouth rosso y bianco

PRECIO DEL MENÚ: 65,00€

***BEBIDAS INCLUIDAS DESDE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA HASTA EL POSTRE**

MENÚ ESTANDAR N° 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina
Selección de canapés y bocaditos variados, sorbitos de gazpacho andaluz
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli, croquetitas con miel y mostaza
Ataditos de queso camembert con confituras

ABRIMOS BOCA COMPARTIENDO

Ensalada campera con virutas de jamón y ajos fritos

Pata de pulpo con pimentón y patata

Almejas en salsa verde

Gamba roja a la plancha (6 piezas por persona al centro)

PRIMER PLATO AL CENTRO

Arroz y pavo lorquino "La Herencia de Hiroshima"

SEGUNDO PLATO

Solomillo de cerdo huretano con reducción de Pedro Ximénez

POSTRE

Creppe relleno con helado red velvet y chocolate

Tarta de Comunión de nata y chocolate

BEBIDAS

Vino tinto selección iv d.o. Jumilla o similares
Vino blanco señorío delizia d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones, sidra
Vermouth rosso y bianco

PRECIO DEL MENÚ: 67,50€

***BEBIDAS INCLUIDAS DESDE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA HASTA EL POSTRE**

MENÚ ESTANDAR N° 3

CÓCTEL DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina
Selección de canapés y bocaditos variados, sorbitos de gazpacho andaluz
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli, croquetitas con miel y mostaza
Ataditos de queso camembert con confituras

ABRIMOS BOCA COMPARTIENDO

Ensalada campera con virutas de jamón y ajos fritos
Gambón rojo de costa al ajillo con pan tostado y alioli negro

Almejas en salsa verde

Gamba roja a la plancha (6 piezas por persona al centro)

Sorbete de mango y chocolate blanco

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Arroz y pavo lorquino "La Herencia de Hiroshima"

SEGUNDO PLATO AL CENTRO

Fuentes de cordero al fuego fuerte

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla y nueces de macadamia

Tarta de comunión de nata y chocolate

BEBIDAS

Vino tinto selección iv d.o. Jumilla o similares
Vino blanco señorío delizia d.o. rueda, vino rosado espumoso
Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones, sidra
Vermouth rosso y bianco

PRECIO DEL MENÚ: 70,00€

*BEBIDAS INCLUIDAS DESDE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA HASTA EL POSTRE

MENÚ SILVER N° 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA (SERVIDO EN MESA)

Chips vegetales, taquitos de longaniza lorquina
Selección de canapés y bocaditos variados, sorbitos de gazpacho andaluz
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli, croquetitas con miel y mostaza
Ataditos de queso camembert con confituras

ABRIMOS BOCA COMPARTIENDO

Ensalada de foie y langostinos con rulo de cabra caramelizado

Calamar nacional rebozado

Pata de pulpo con pimentón y patata

Gamba roja a la plancha (9 piezas por persona al centro)

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

Pluma de cerdo ibérica con reducción de pedro ximénez

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de mango con piña

Tarta de Comunión de nata y chocolate

BEBIDAS SILVER

Vino tinto juana la loca d.o. jumilla

Vino blanco juana la loca d.o. rueda, vino rosado espumoso

Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones, sidra

Vermouth rosso y bianco

PRECIO DEL MENÚ: 75,00€

***BEBIDAS INCLUIDAS DESDE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA HASTA EL POSTRE**

MENÚ PREMIUM N° 5

CÓCTEL DE BIENVENIDA PREMIUM (SERVIDO EN MESA)

Chips vegetales, Taquitos de longaniza lorquina
Selección de canapés y bocaditos variados, sorbitos de gazpacho andaluz
Minirollitos vegetales con salsa sweet chilli, croquetitas con miel y mostaza
Ataditos de queso camembert con confituras
Piruletas de gambón rojo crispy con mahonesa de salmón
Mini hamburguesas con queso, cangrejos rellenos de gamba

ABRIMOS BOCA COMPARTIENDO

Templada de bogavante y quisquilla con caviar de salmón

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Rodaballo salvaje al horno en salsa marinera

ENTREPLATO

Sorbete de mojito al aroma de menta y ron

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Paletilla de cabrito horneada a baja temperatura en su jugo

POSTRE

Fruta del tiempo

Creppe relleno con helado red velvet y chocolate

Tarta de Comunión de nata y chocolate

BEBIDAS PREMIUM

Vino tinto Juan Gil Plata d.o. Jumilla
Vino blanco Mar de frades d.o. Rías Baixas, vino rosado espumoso
Agua mineral, cerveza, refrescos, café e infusiones, sidra, cava
Vermouth rosso y blanco

CENTROS DE MESA INCLUIDOS

PRECIO DEL MENÚ: 85,00€

***BEBIDAS INCLUIDAS DESDE EL CÓCTEL DE BIENVENIDA HASTA EL POSTRE**

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES AL CENTRO

Patatas Fritas, Aceitunas
Pizza de Jamon York y Queso
Surtido de Croquetas Caseras

Nuggets de Pollo

Alitas y Muslitos BBQ

Patatas Cheese & Bacón
con Salsa Ranchera

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR DURANTE CONTRATACIÓN)

Arroz y Pavo "La Herencia Hiroshima"

Hamburguesa New York
(Queso Fundido, Tomate y Lechuga)

Pechuga de Pollo Rebozada

POSTRE

Surtido de helados

BEBIDAS

Agua Mineral, Refrescos, Zumos

MERIENDA

Mini Hamburguesas con Queso

Perritos Calientes (Frankfurt)

*servida en zona de juegos
por los monitores infantiles
a las 18:30h

PRECIO DEL MENÚ: 35,00€

Decoración de la Mesa Inc.

Bolsa de Chucherías Inc.

Zona de Juegos y Actividades Incluidas

ANIMACIÓN INFANTIL

Nuestro Restaurante proporciona el servicio de animadores infantiles sin coste, siempre que se celebren más de una comunión a la vez (mismo día y mismo horario)

**mínimo de 12 niños*

Disponemos de una amplia zona de juegos en la que se incluyen dos colchonetas, parque de bolas con zonas diferenciadas por edad y pista de fútbol. La zona de juegos esta controlada por los animadores infantiles.

Durante la celebración se realizaran diferentes actividades para los niños:

Castillos Hinchables

Parque de Bolas

Pista de Fútbol

Juegos Tradicionales

Taller de Pintacaras

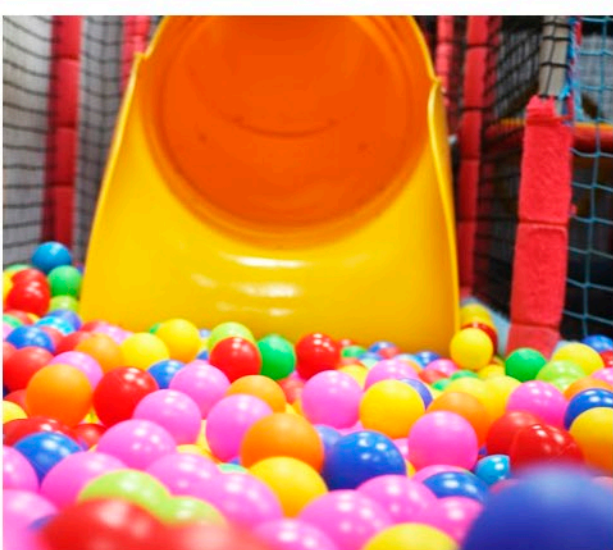
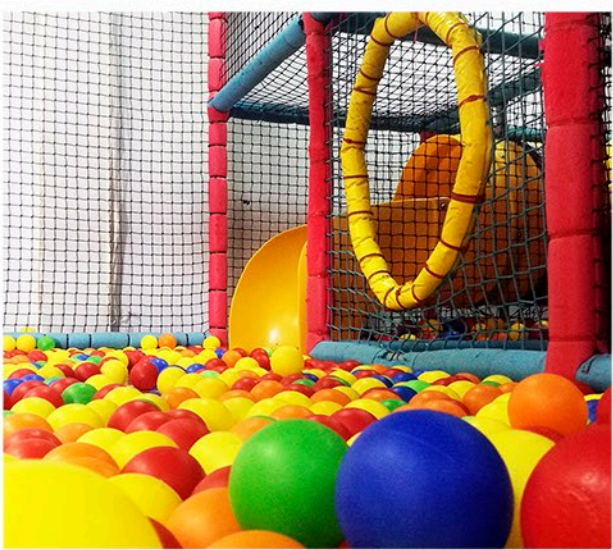
Globoflexia

Talleres de Creatividad

Torneo Medieval "El Gigante"

Todas nuestras actividades están diseñadas con el objetivo de fomentar el cuidado de la imaginación y el desarrollo de habilidades artísticas.

*el número de actividades que se realizan depende del número de niños que asistan, siempre ofreciendo al menos 3 de ellas.



MESA DULCE - MESA REGALOS

ES NECESARIO CONTRATAR CON AL MENOS 60 DÍAS DE ANTELACIÓN

***PROHIBIDO MONTAR MESAS DULCES PARTICULARES**

SOLO NUESTRAS EMPRESAS COLABORADORAS PUEDEN MONTAR
MESAS EN NUESTRAS INSTALACIONES, SIGUIENDO
NORMATIVA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MESAS DULCES

LAS MESAS SE MONTARÁN EL MISMO DÍA DE 10:00H A 13:00H

LOS REGALOS Y RECORDATORIOS SE PODRAN TRAER UNO O DOS DÍAS ANTES

FUENTE DE
CHOCOLATE
(150,00€)

GRATIS

A COMPARTIR
CON EL RESTO DE EVENTOS
(en caso de no completar el 70% aforo de
la sala este servicio no se ofrecerá)



MESAS DE CHUCHES

Susana - PYD deseos
+34 605 79 53 33

Pamela - Carritos joel
+34 680 67 15 21

Mayte - El pico Esquina
+34 630 280 943

***CONSULTAR PRECIOS**
***DIFERENTES MODELOS**

BAILE, COPAS Y RECENA

MINIBAR PRIVADO CON BOTELLAS (SIN SERVICIO DE CAMARERO):

Botella Alcohol Normal + 10 Refrescos + Hielo + Vasos - 50,00€
Botella Alcohol Premium + 10 Refrescos + Hielo + Vasos - 65,00€
Botella Licor Sin Alcohol + Hielo + Vasos - 15,00€

**Servicio de camarero - 50,00€*

BEBIDAS POR COPAS (TICKETS)

Combinados - 5,00€
(Incluye J&B, Ballantines, Brugal, Barcelo, Ponche,
Seagrams, Larios, Puerto de Indias, Absolut, Malibu y similares)

Combinados Premium - 6,00€
(Incluye Jacks Daniels, Chivas, Martin Millers, Nordés,
Matusalen, Santa Teresa, Exclusiv y similares)

Refrescos o Cerveza - 2,00€
(Fanta Limón, Fanta Naranja, Coca Cola, Coca Cola Zero,
Tónica Schweppes, Schweppes Limón, Sprite, Energy Drink,
Estrella de Levante Clásica, Sin Alcohol, Punta Este y Verna)

Licores sin Alcohol - 2,00 €
(Licor de Mora, Licor de Manzana y similares)

MERIENDAS

Damos la opción de contratar merienda
o recena el día de la comunión

**previo encargo, las cantidades se pueden
ajustar el mismo día de la comunión.*

Plato de Jamón Serrano - 10,00 €
Plato de Queso - 10,00 €
Plato Surtido de Embutidos - 10,00 €
Plato de Pizza - 9,00 €
Plato de Saladitos - 8,00 €
Bocadillos, Perritos Calientes, Miniburgers - 2,00 €

SERVICIOS ADICIONALES

Le ofrecemos la posibilidad de añadir diferentes servicios que harán aún mejor la comunión de su hijo/a:

DECORACIÓN FLORAL

Centros de mesa con flores naturales

desde 1 Euro por comensal

(a elegir a partir de
60 comensales adultos)

DEGUSTACIÓN DEL MENÚ

Prueba el menú elegido
mínimo 4 comensales

30 euros por comensal

**la fecha de la prueba de
menú la elegirá el restaurante
durante el mes de febrero y marzo*

INVITACIONES DE COMUNIÓN

Invitaciones de comunión
personalizadas con
la foto de su hijo/a

desde 1 Euro por invitación

SERVICIOS INCLUIDOS

A continuación le detallamos todos los servicios incluidos en nuestra propuesta: **COMUNIONES 2024**

**CÓCTEL DE BIENVENIDA
SERVIDO EN MESA, DENTRO DEL SALÓN**

**MINUTAS DE MENÚ
PERSONALIZADAS CON LA FECHA
DEL EVENTO Y FOTO DE SU HIJO/A**

**ZONA DE JUEGOS
COLCHONETAS, PARQUE DE BOLAS
Y PISTA DE FUTBOL**

**ANIMADORES
SERVICIO PROFESIONAL
DE ANIMACIÓN INFANTIL
*(A PARTIR DE 12 NIÑOS GRATIS)**

**EQUIPOS DE AUDIO Y VIDEO
PROYECTOR GIGANTE, TELEVISIONES
ALTAVOCES ESTÉREO Y MICRÓFONO**

**TARTA DE COMUNIÓN
TARTA DE NATA Y CHOCOLATE
Y FIGURITA DE COMUNIÓN**

**FUENTE DE CHOCOLATE
COMPARTIDA CON CHUCHERÍAS
*(SUPERANDO EL 70% AFORO)**

'INFORMACIÓN Y CONDICIONES'

CONDICIONES GENERALES

La reserva del evento será confirmada exclusivamente, con una entrega de 500,00€ que se descontarán del total de la factura final, salvo acuerdo mutuo de ambas partes

El plazo máximo para la confirmación del número garantizado de comensales será de 15 días antes de la celebración del evento

El restaurante se compromete a poder atender a un número no superior al 10% de los comensales garantizados, pudiendo variar el número total de comensales hasta 7 días antes del evento

Es necesario confirmar el menú del evento con al menos 60 días de antelación

HORARIOS, MONTAJE Y RESPONSABILIDAD

La hora de finalización será a las 20:30h cuando el evento sea de comida y a las 03:00h cuando el evento sea de cena

El lugar de colocación dentro de las instalaciones será a criterio del Restaurante

El cliente se responsabilizará de los posibles desperfectos, roturas u otros daños que, por razones ajenas al restaurante e imputables al cliente o sus invitados, se pudiesen producir durante la celebración del evento.

INFORMACIÓN Y CITA PREVIA

+34 968 46 54 51

+34 607 39 68 62

[FACEBOOK.COM/LAHERENCIADEHIROSHIMA](https://www.facebook.com/LAHERENCIADEHIROSHIMA)

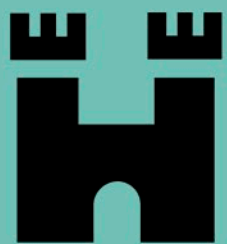
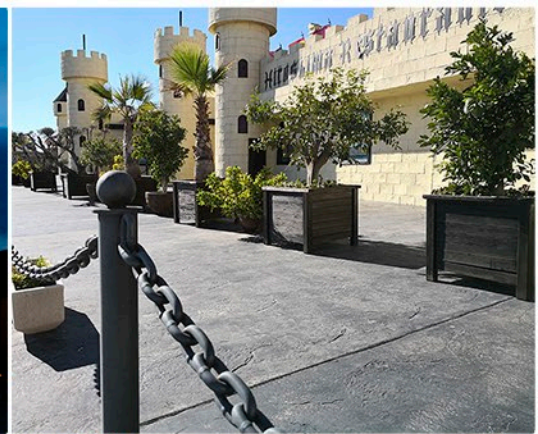
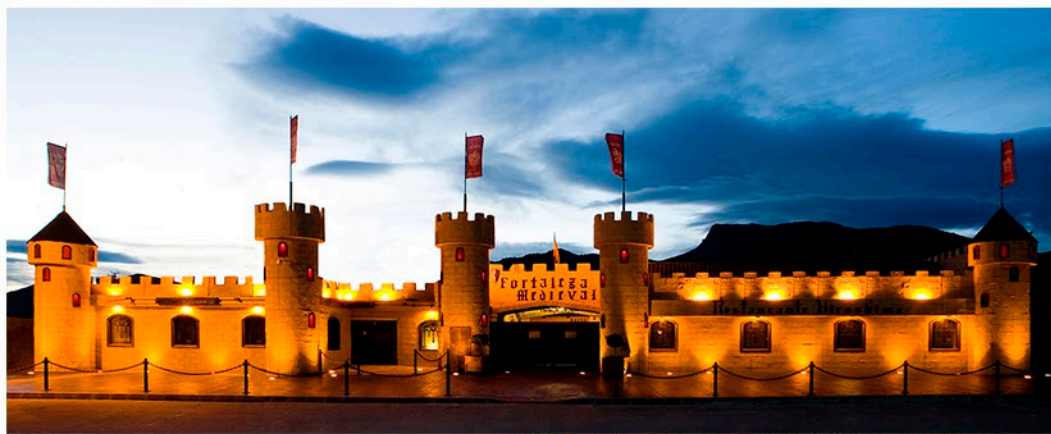
[INSTAGRAM.COM/LAHERENCIAHIROSHIMA](https://www.instagram.com/LAHERENCIAHIROSHIMA)

[TWITTER.COM/RTE_HIROSHIMA](https://twitter.com/RTE_HIROSHIMA)

EVENTOS@LAHERENCIADEHIROSHIMA.COM

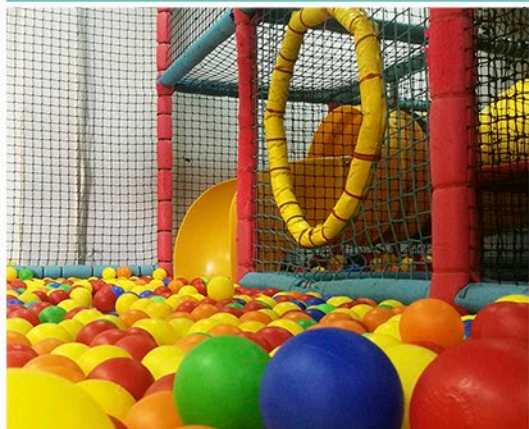
WWW.LAHERENCIADEHIROSHIMA.COM

Horario de atención al público en general
Lunes a Viernes de 10:00h a 14:00h y de 16:30h a 20:00h



LA HERENCIA DE HIROSHIMA

PÍDENOS TU CITA EN
RESERVAS@LAHERENCIADEHIROSHIMA.COM
968 465 451 (OFICINA) - 607 396 862 (JOSE)



All You need is Love

"El Amor es la única que necesitas"

INFORMACIÓN Y CONTACTO

cno. viejo del puerto, km. 3 - 30800 Lorca MURCIA
968 46 54 51 (Oficina) - 607 39 68 62 (José Alejandro)
eventos@laherenciadehiroshima.com