DEPARTAMENTO DE EVENTOS

VERSIÓN EN ESPAÑOL

CONDICIONES DE RESERVA, CANCELACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

1 CONFIRMACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA

Las peticiones se considerarán solicitudes hasta la confirmación del evento y del menú elegido.

Para confirmar la reserva del evento, será necesario abonar un anticipo del **50 %** del importe total acordado mediante transferencia bancaria.

El **50 % restante** deberá abonarse como máximo **7 días antes** de la fecha del evento.

Durante estos días previos será obligatorio:

- Confirmar el número final de comensales.
- Comunicar las restricciones alimentarias.
- Facilitar el seating de mesas.

Las condiciones económicas específicas de cada evento, incluidos el importe mínimo de consumo, los servicios incluidos y los posibles costes adicionales, quedarán detalladas en la propuesta facilitada por el restaurante y deberán ser aceptadas por el cliente antes de confirmar la reserva.

2 MODIFICACIONES DE LA RESERVA

Cualquier modificación de horario o servicios contratados deberá comunicarse con un mínimo de **48 horas** de antelación y estará sujeta a la disponibilidad y confirmación del restaurante.

Cualquier cambio en las condiciones inicialmente acordadas deberá ser validado por el equipo de eventos. Las modificaciones podrán implicar ajustes en la propuesta económica, en función de los servicios solicitados y de los gastos ya comprometidos.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

3 POLÍTICA DE CANCELACIÓN

Todas las cancelaciones deberán comunicarse por escrito a través del correo electrónico de contacto.

ANTELACIÓN	CONDICIÓN
Más de 7 días antes del evento	Se devolverán íntegramente las cantidades abonadas.
Entre 48 horas y 7 días antes	Se retendrá el anticipo del 50 % como compensación por la cancelación, de acuerdo con las condiciones aceptadas al confirmar la reserva.
Menos de 48 horas antes	Se retendrá el pago del 100 % como compensación por la cancelación, de acuerdo con las condiciones aceptadas al confirmar la reserva.

En caso de cancelación, cualquier devolución se realizará mediante el mismo método de pago, siempre que sea posible.

4 ORGANIZACIÓN DEL EVENTO

4.1 Menús y propuesta gastronómica

La propuesta gastronómica deberá quedar confirmada con un mínimo de **7 días** de antelación a la fecha del evento.

Cualquier modificación posterior estará sujeta a disponibilidad y a la confirmación del equipo de eventos.

Las alergias, intolerancias y necesidades alimentarias especiales deberán comunicarse con antelación para que el restaurante pueda valorar las opciones disponibles.

4.2 Número de asistentes y distribución de mesas

El número definitivo de asistentes deberá confirmarse con un mínimo de **7 días** de antelación a la fecha del evento.

A partir de ese momento, cualquier reducción en el número de asistentes deberá consultarse con el restaurante y podrá implicar ajustes en las condiciones económicas, en función de los servicios y gastos ya comprometidos.

En caso de que uno o varios comensales no asistan al evento y su ausencia no se haya comunicado con un mínimo de **48 horas** de antelación, el restaurante podrá cobrar el importe correspondiente a dichos cubiertos, de acuerdo con las condiciones económicas previamente aceptadas por el cliente.

Para eventos de más de 20 personas, o cuando la organización del espacio lo requiera, el restaurante podrá solicitar una distribución de los invitados por mesas (*table plan*) o una asignación individual de asientos (*seating plan*).

Cuando se solicite esta información, deberá facilitarse con un mínimo de **72 horas** de antelación al evento, salvo que el equipo de eventos acuerde otro plazo con el cliente.

La distribución final estará sujeta a las características del espacio y a las necesidades operativas del restaurante.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

4.3 Puntualidad, horarios y duración del servicio

El cliente se compromete a respetar el horario de inicio previamente acordado para el evento, con el fin de garantizar una correcta organización y el adecuado desarrollo del servicio.

En caso de retraso por parte del cliente o de sus invitados, deberá informarse al equipo de eventos lo antes posible. Dicho retraso no implicará una ampliación del horario reservado ni obligará al restaurante a acelerar el ritmo habitual del servicio para ajustarse al horario de finalización inicialmente previsto.

El desarrollo de la cena y los tiempos entre platos estarán sujetos a la operativa del restaurante, por lo que no se podrá garantizar la finalización del servicio a una hora determinada cuando esta se vea condicionada por un retraso en la llegada de los asistentes.

Cualquier necesidad de finalizar el evento antes de una hora concreta deberá comunicarse y acordarse previamente con el equipo de eventos, quien valorará su viabilidad en función de las características del servicio y de la organización del restaurante.

Cualquier modificación de los horarios acordados estará sujeta a la disponibilidad y confirmación expresa del restaurante, así como a los posibles costes adicionales que pudieran derivarse.

4.4 Equipamiento, decoración y necesidades especiales

Cualquier necesidad relacionada con equipamiento audiovisual, presentaciones, música, decoración, cartelería u otros elementos deberá comunicarse previamente al equipo de eventos.

El restaurante confirmará la disponibilidad y viabilidad de cada solicitud. No se podrá garantizar la instalación o el uso de materiales o equipos que no hayan sido acordados previamente.

4.5 Proveedores externos y montaje

La participación de proveedores externos, como fotógrafos, DJ, floristas o empresas de decoración, deberá comunicarse con antelación y contar con la autorización del restaurante.

Los horarios de acceso, montaje y desmontaje deberán acordarse previamente con el equipo de eventos para garantizar la correcta preparación del espacio y el desarrollo del servicio.

4.6 Productos externos

La introducción de alimentos, bebidas, tartas u otros productos externos deberá consultarse previamente con el restaurante.

Su autorización estará sujeta a las condiciones específicas del establecimiento y, cuando corresponda, a posibles costes adicionales.

4.7 Confirmación final del evento

Antes de la celebración, el cliente deberá revisar y confirmar los detalles acordados con el equipo de eventos, incluyendo la propuesta gastronómica, el número de asistentes, los horarios, la distribución de mesas y las necesidades especiales solicitadas.

Cualquier cambio posterior deberá comunicarse lo antes posible y estará sujeto a disponibilidad y confirmación por parte del restaurante.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

5 CONDICIONES METEOROLÓGICAS ADVERSAS Y FUERZA MAYOR

En caso de condiciones meteorológicas adversas, alertas oficiales, restricciones de movilidad o cualquier otra circunstancia de fuerza mayor que pueda comprometer la seguridad de los asistentes o del equipo, o impedir el desarrollo normal del servicio, el restaurante se reserva el derecho de valorar la reubicación del evento en otro espacio del grupo o el cambio de fecha, siempre sujeto a disponibilidad y acuerdo entre las partes.

El restaurante informará al cliente de la situación y de las alternativas disponibles tan pronto como sea posible. Las condiciones aplicables a los importes abonados se valorarán en función de las circunstancias y de la normativa vigente.

6 RESPONSABILIDAD POR DAÑOS

El cliente será responsable de los daños o desperfectos ocasionados en las instalaciones, el mobiliario, los equipos u otros elementos del restaurante por él mismo, por los asistentes al evento o por terceros vinculados a su celebración, siempre que dichos daños les sean imputables.

En estos casos, el cliente deberá asumir el coste razonable de reparación o reposición de los elementos dañados, previa justificación por parte del restaurante.

Esta responsabilidad no incluirá el desgaste derivado del uso ordinario de las instalaciones ni los daños que no sean imputables al cliente o a los asistentes.

7 ACEPTACIÓN DE LAS CONDICIONES

> La confirmación de la reserva implica la aceptación expresa de estas condiciones, así como de la propuesta económica y de los servicios acordados con el restaurante.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

EVENTS DEPARTMENT

ENGLISH VERSION

EVENT BOOKING, CANCELLATION AND ORGANISATION TERMS

1 BOOKING CONFIRMATION AND FORMALISATION

All enquiries will be treated as requests until the event and the chosen menu have been confirmed.

To confirm the event booking, a deposit of **50%** of the total agreed amount must be paid by bank transfer.

The **remaining 50%** must be paid no later than **7 days before** the event date.

During this period prior to the event, the client must:

- Confirm the final number of guests.
- Inform us of any dietary requirements.
- Provide the table seating arrangement.

The specific financial terms of each event, including the minimum spend, the services included and any additional costs, will be set out in the proposal provided by the restaurant and must be accepted by the client before the booking is confirmed.

2 CHANGES TO THE BOOKING

Any change to the schedule or to the contracted services must be notified at least **48 hours** in advance and will be subject to the restaurant's availability and confirmation.

Any change to the initially agreed terms must be approved by the events team. Changes may lead to adjustments to the financial proposal, depending on the services requested and the costs already incurred.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

3 CANCELLATION POLICY

All cancellations must be notified in writing to the contact email address.

NOTICE	TERMS
More than 7 days before the event	All amounts paid will be refunded in full.
Between 48 hours and 7 days before	The 50% deposit will be retained as compensation for the cancellation, in accordance with the terms accepted when the booking was confirmed.
Less than 48 hours before	100% of the payment will be retained as compensation for the cancellation, in accordance with the terms accepted when the booking was confirmed.

In the event of cancellation, any refund will be made using the same payment method, wherever possible.

4 EVENT ORGANISATION

4.1 Menus and food proposal

The food proposal must be confirmed at least **7 days** before the event date.

Any subsequent change will be subject to availability and to confirmation by the events team.

Allergies, intolerances and special dietary requirements must be notified in advance so that the restaurant can assess the options available.

4.2 Number of guests and table layout

The final number of guests must be confirmed at least **7 days** before the event date.

From that point on, any reduction in the number of guests must be discussed with the restaurant and may lead to adjustments to the financial terms, depending on the services and costs already committed.

If one or more guests do not attend the event and their absence has not been notified at least **48 hours** in advance, the restaurant may charge the amount corresponding to those covers, in accordance with the financial terms previously accepted by the client.

For events of more than 20 people, or whenever the layout of the space requires it, the restaurant may request a distribution of guests by table (*table plan*) or an individual seat assignment (*seating plan*).

When this information is requested, it must be provided at least **72 hours** before the event, unless the events team agrees a different deadline with the client.

The final layout will be subject to the characteristics of the space and the operational needs of the restaurant.

4.3 Punctuality, timings and length of service

The client agrees to respect the start time previously agreed for the event, in order to ensure proper organisation and the smooth running of the service.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

Should the client or their guests be running late, the events team must be informed as soon as possible. Such a delay will not extend the booked time slot, nor will it oblige the restaurant to speed up its usual pace of service in order to meet the originally planned finishing time.

The running of the meal and the timing between courses will be subject to the restaurant's operations; therefore, the service cannot be guaranteed to finish at a specific time when this is affected by the late arrival of guests.

Any need to end the event before a specific time must be communicated to and agreed with the events team in advance, who will assess its feasibility based on the nature of the service and the restaurant's organisation.

Any change to the agreed timings will be subject to the restaurant's availability and express confirmation, as well as to any additional costs that may arise.

4.4 Equipment, decoration and special requirements

Any requirement relating to audiovisual equipment, presentations, music, decoration, signage or other elements must be communicated to the events team in advance.

The restaurant will confirm the availability and feasibility of each request. The installation or use of materials or equipment that have not been agreed in advance cannot be guaranteed.

4.5 External suppliers and set-up

The involvement of external suppliers, such as photographers, DJs, florists or decoration companies, must be notified in advance and authorised by the restaurant.

Access, set-up and dismantling times must be agreed with the events team in advance to ensure the proper preparation of the space and the smooth running of the service.

4.6 External products

Bringing in external food, drinks, cakes or other products must be discussed with the restaurant beforehand.

Authorisation will be subject to the specific conditions of the venue and, where applicable, to additional charges.

4.7 Final event confirmation

Before the event, the client must review and confirm the details agreed with the events team, including the food proposal, the number of guests, the timings, the table layout and any special requirements requested.

Any subsequent change must be communicated as soon as possible and will be subject to availability and confirmation by the restaurant.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.

5 ADVERSE WEATHER CONDITIONS AND FORCE MAJEURE

In the event of adverse weather conditions, official alerts, travel restrictions or any other force majeure circumstance that may compromise the safety of guests or staff, or prevent the normal running of the service, the restaurant reserves the right to consider relocating the event to another venue within the group or changing the date, always subject to availability and agreement between the parties.

The restaurant will inform the client of the situation and of the available alternatives as soon as possible. The terms applicable to the amounts paid will be assessed according to the circumstances and the regulations in force.

6 LIABILITY FOR DAMAGE

The client will be liable for any damage caused to the premises, furniture, equipment or other property of the restaurant by the client, by the event guests or by third parties connected with the event, provided that such damage is attributable to them.

In such cases, the client must bear the reasonable cost of repairing or replacing the damaged items, upon supporting evidence provided by the restaurant.

This liability will not cover wear and tear resulting from the ordinary use of the premises, nor damage that is not attributable to the client or the guests.

7 ACCEPTANCE OF THE TERMS

> Confirmation of the booking implies express acceptance of these terms, as well as of the financial proposal and the services agreed with the restaurant.

© 2026 Grupo Jugando Con Fuego. Todos los derechos reservados · All rights reserved.