

# CONDICIONES Y POLÍTICA DE CANCELACIÓN

## **1. Reservas y Depósito:**

Todas las reservas para los menús de requieren un depósito no reembolsable del 20% del precio total por persona.

El depósito se debe abonar en el momento de realizar la reserva para garantizar la disponibilidad y la preparación adecuada de los menús.

## **2. Plazos de Cancelación:**

Las cancelaciones deben realizarse con un mínimo de 15 días de antelación a la fecha reservada para recibir el reembolso del depósito.

Cancelaciones realizadas con menos de 15 días de antelación no serán reembolsable y el depósito se retendrá en su totalidad.

## **3. Modificaciones y Ajustes:**

Se permiten ajustes en el número de comensales con 5 días de antelación a la fecha reservada.

Cualquier ajuste realizado después de este plazo estará sujeto a cargos adicionales o la retención del depósito inicial, según la disponibilidad y la capacidad del establecimiento.

## **4. Cancelaciones de Último Minuto:**

Cancelaciones realizadas dentro de las 24 horas previas a la reserva se considerarán como "cancelaciones de último minuto".

Las cancelaciones de último minuto no serán reembolsables, y el precio total del menú reservado se cargará a la tarjeta de crédito proporcionada al realizar la reserva.

## **5. Excepciones Especiales:**

Excepciones a esta política de cancelación podrán considerarse en casos de emergencias médicas documentadas u otras circunstancias excepcionales. Se requerirá documentación apropiada para evaluar y considerar tales excepciones.

## **6. Contacto y Notificación:**

Todas las cancelaciones deben notificarse por escrito a través del email [info@restaurantesalgorda.es](mailto:info@restaurantesalgorda.es) y recibir confirmación por parte del establecimiento.

## **7. Comprensión y Aceptación:**

Al realizar una reserva para los menús, los clientes aceptan y comprenden los términos de esta política de cancelación.

Se enviará un recordatorio de la política de cancelación junto con la confirmación de la reserva.

Esta política tiene como objetivo garantizar una planificación eficiente y equitativa, teniendo en cuenta la alta demanda y la preparación anticipada necesaria para los menús.