



## MENÚS PICOTEO 21·12

OPCIÓN 1 27,00€/PERS. + 10% IVA  
(no requiere servicio, se entrega en nuestras cajitas)

- Gildas de boquerón y anchoa
- Bollos preñaos de chorizo
- Ensaladilla rusa de ventresca de atún
- Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso
- Sándwich de pollo al curry
- Tacos de cochinita pibil y cebolla encurtida
- Sándwich de gamba sweet chili
- Quiche de puerro, bacon y comté
- Empanada de atún con sofrito de verduras

Mini brownie de oreo

OPCIÓN 2 28,00€/PERS. + 10% IVA  
(no requiere servicio, se entrega en nuestras cajitas)

- Bikini de brie trufado (calentar)
- Gildas de boquerón y anchoa
- Coca de sobrasada, calabacín, piñones y miel
- Pita de pollo al curry
- Ensalada de arroz con langostinos y salsa rosa con un toque picante
- Tortilla de patata con cebolla caramelizada
- Wrap de bacon, arándanos deshidratados, rúcula y nueces de pecan
- Sándwich de aguacate y tomate seco
- Mini tarta de chocolate y almendras
- Mini tarta de queso



## MENÚS PICOTEO 21·12

OPCIÓN 3 29,00€/PERS. + 10% IVA  
(no requiere servicio, se entrega en nuestras cajitas)

- Tabla de quesos y longaniza payesa con panes y uvas  
Gildas de boquerón y anchoa  
Empanada de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada  
Taco de cochinita pibil con cebolla encurtida  
Bollos preñaos de chorizo  
Bikini de brie trufado (calentar)  
Ensaladilla rusa  
Brioche de tartar de gambón y mayo de sus cabezas  
Wrap de salmón ahumado con rúcula y salsa queso
- Mini tarta de chocolate y almendras  
Mini tarta de queso

OPCIÓN 4 35,00€/PERS. + 10% IVA  
(requiere servicio de cocinero y camarero)

- Tabla de queso curado y longaniza payesa con panes y uvas  
Gildas 2 sabores a elegir (boquerón; anchoa; tomate seco y queso curado; cecina y queso de cabra)  
Crema de setas y castañas  
Bikini de rabo de toro, mayo wasabi y parmesano  
Ceviche de lubina, boniato y kikos  
Burger de ternera, foie y cebolla crunchy  
Pollo al curry con arroz de semillas y anacardos  
Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones  
Taco crujiente de tartar de atún, aguacate y wakame
- Pavlova con crema de limón  
Tarta de chocolate y almendras



## MENÚS PICOTEO 21·12

OPCIÓN 5 36,00€/PERS. + 10% IVA  
(requiere servicio de cocinero y camarero)

- Tabla de queso viejo tostado, mini fuets con picos  
Gildas 2 sabores a elegir (boquerón; anchoa;  
tomate seco y queso curado; cecina y queso de cabra)  
Crema de maíz dulce y coco  
Brioche de tartar de gambón con mayo de sus cabezas  
Tataki de lomo bajo de ternera con salsa ponzu  
Bocatin de mortadela, burrata, pesto y rúcula  
Ensalada de salmón y patata con salsa de eneldo  
Coca de calabacín y ricotta  
Bikini de brie trufado  
Mini canelón carrilleras con salsa de foie y parmesano

Carrot cake  
Brownie de oreo

OPCIÓN 6 37,50€/PERS. + 10% IVA  
(requiere servicio de cocinero y camarero)

- Tabla de queso viejo tostado, mortadela trufada y mini fuets con picos  
Gildas 2 sabores a elegir (boquerón; anchoa;  
tomate seco y queso curado; cecina y queso de cabra)  
Vichyssoise trufada  
Bikini de setas y queso comte  
Steak tartar con foie sobre tostaditas  
Burger de costilla glaseada y cebolla caramelizada  
Tartar de salmón, aguacate y mango  
Empanada de zamburiñas y pimientos asados  
Quesadilla de rabo de toro y queso azul  
Chipirones afogaos con arroz

Tarta de queso y galleta  
Cookies con helado de caramelo salado



## MENÚS PICOTEO 21·12

MENÚ SIN GLUTEN, SIN LÁCTEOS 36,00€/PERS. + 10% IVA  
(requiere servicio de cocinero y camarero)

Gildas de boquerón y anchoas

Crema de maíz dulce y leche de coco

Coca de calabacín, sobrasada, miel y piñones

Sándwich de rabo de toro y mayonesa de wasabi

Ensaladilla rusa de ventresca de atún

Taco de maíz de cochinita pibil y cebolla encurtida

Empanada de hojaldre sin gluten de atún con sofrito de verduras

Ensaladilla rusa de ventresca de atún

Una cazuelita a elegir:

Chipirones afogaos con arroz

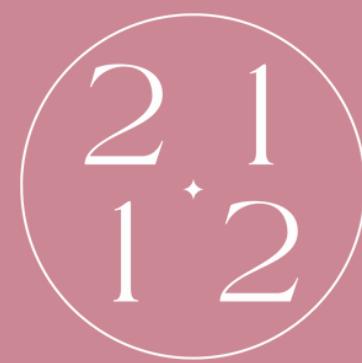
Costilla glaseada con mash de boniato

Carrilleras con arroz de frutos secos

Albóndigas de rape y langostinos con patatas paja

Tarta de zanahoria sin harina

Mini pavlova con frutos rojos



## CONDICIONES Y EXTRAS

### CONDICIONES DE PAGO

10% IVA no incluido en el precio.

El pago se efectuará mediante transferencia bancaria. Con el número de factura que se les indique previamente.

Datos bancarios:

Entidad bancaria: ING

Titular de la cuenta: Blanca de Diego Ojeda

Número de cuenta: ES19 1465 0100 93 1729694957

Pedidos con antelación: 50% del pago 7-10 días antes del evento y el 50% restante dos días antes laborables.

Pedidos con menos de 5 días de antelación: pago total el día que se confirma el evento y se acepta el presupuesto.

### CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Cancelaciones con más de 7 días de antelación: reembolso del 50%.

Cancelaciones con menos de 7 días: sin reembolso.

### ENTREGA Y ENVÍO

Los pedidos se entregan en nuestras cajitas de cartón.

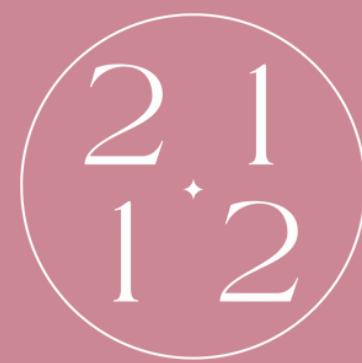
Envío dentro de la m-30 5,00€; fuera de la m-30 7,00€. Para pedidos superiores a 300,00€ envío será gratuito.

Para el envío necesitaremos un rango horario de 40-60 minutos (para evitar posibles atascos y demoras.)

### BEBIDAS:

Barra libre de bebidas 12,00€/pers. +10% IVA, incluye: cerveza con y sin alcohol (si se necesita sin gluten debe ser notificado), Vino tinto rioja crianza CUNE, vino blanco rueda CUNE, agua, refrescos y agua con gas.

\*El precio no incluye cristalería ni menaje para las bebidas.



## CONDICIONES Y EXTRAS

### EXTRAS Y ALQUILER

Para pedidos que requieren cocinero y camarero los precios son:

Cocinero durante 3:00h/60,00€; Camarero 4:00h/80,00€.

(los precios incluyen 1h de preparación previa al inicio del evento).

Si el menú lleva comida caliente, cazuelitas o cucharitas, es necesario contratar servicio de cocinero para que todo se sirva bien y en su punto.

Se necesita 1 camarero por cada 10 personas. Si son 11 o más, ya harían falta 2 camareros, y así sucesivamente (ejemplo: 21 personas = 3 camareros).

Alquiler de mobiliario y menaje (21% IVA no incluido en el precio):

Mesa plegable 6-8 personas 6,00€/unid.

Mantel 5,00€/unid.

Silla plegable: 1,50 €/unid.

Vaso de agua, vino y sidra 0,40 €

Copa de vino: 0,60 €

Plato llano y postre: 0,50 €

Set de café: 1,50 €

Cubertería: 0,40 €

Cubertería postre: 0,40 €

Bandejas para un evento de 15-20 personas: 45,00 €

Montaje de las cajitas en las bandejas y mesa: 25,00 €

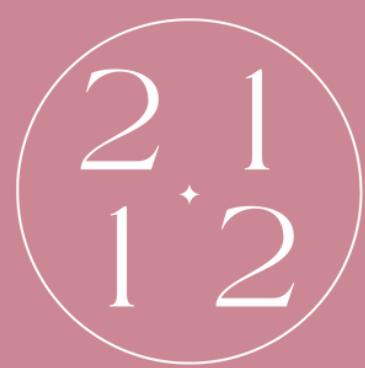
(para otra cantidad de personas, consultar)

El alquiler de menaje llevará un depósito de rotura, a consultar.

Decoración floral para una mesa de picoteo 60,00 €

(para otro formato, consultar)

(La recogida del menaje se efectuará al día siguiente laborable, hora a convenir).



## CONDICIONES Y EXTRAS

### ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

El CLIENTE deberá informar con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia o embarazos.

#### IMPORTANTE:

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos, por lo que, a pesar de tomar todas las precauciones necesarias, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de los alérgenos comunes.

### RESPONSABILIDAD SOBRE CANTIDADES Y COMENSALES

Los menús picoteo (comida/cena) se diseñan con cantidades recomendadas de 450-550 g por persona.

Si el cliente decide reducir las cantidades o el número de comensales, asume la responsabilidad en caso de escasez.

#### IMPORTANTE:

Los menús están diseñados para que todos los comensales coman al mismo tiempo. Deberán informar si los invitados llegan en diferentes tandas y para ampliar las cantidades. De no ser así, el cliente asume la responsabilidad si algunos comensales no tienen suficiente comida.

### ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al recibir este documento, el cliente acepta todas las condiciones aquí detalladas. En caso de no estar de acuerdo con alguna de ellas, deberá comunicarlo antes de la confirmación del pedido para valorar posibles ajustes.

·  
Si no se recibe ninguna objeción por escrito, se entenderá que el cliente acepta íntegramente estas condiciones, sin posibilidad de reclamación posterior.



## LOS FAVORITOS DE LOS CLIENTES

Brioche de rabo de toro con mayo wasabi y parmesano

Brioche de tartar de gambón con mayo de sus cabezas

Burger de costilla glaseada y cebolla caramelizada

Burger de ternera y foie con cebolla crunchy

Ajolí con gambón braseado

Crema de calabaza y zanahoria asada

Crema de setas (temporada)

Salmorejo con crujiente jamón (temporada)

Salmorejo de mango con crujiente de cecina

Brocheta de salmón marinado con mayo de wasabi o mostaza/miel

Brocheta de roast beef con rúcula con salsa miel/mostaza

Cucharita de ceviche corvina con kikos

Cucharita de tartar de gambón kimchi y aguacate con mayo cítrica

Cucharita de steak tartar con foie

Cucharita de tataki de presa ibérica, mango y aguacate

Cucharita de tiradito de salmón con cebolleta, aguacate y salsa cítrica

Cucharita de tataki de ternera con ponzu

Cucharita de vitello tonnato

Albóndigas de pixin y langostinos con patatas paja

Carrilleras al vino tinto con puré de patata

Chiperones afogaos con arroz

Costilla glaseada con puré de boniato

Mini canelón de carrilleras con salsa de setas y parmesano

Pollo al curry con arroz basmati

Ternera stroganoff con arroz de frutos secos

Ensalada de lentejas, calabaza y cebolla morada asada , feta con aliño balsámico

Ensalada pasta, pollo, bacon y parmesano con aliño cesar

Ensalada patata y calabaza asada, pollo, nueces con aliño de mostaza

Ensaladilla rusa de ventresca de bonito

Ensaladilla de salmón ahumado

Ensalada de arroz y langostinos con salsa rosa con un toque picante



## LOS FAVORITOS DE LOS CLIENTES

Dip de cebolla caramelizada

Dip de feta, tomillo y limón

Dip salmón ahumado y eneldo

Guacamole con nachos

Empanada atún con sofrito de verduras y tomate

Empanada bacon carbonara

Empanada cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra

Empanada puerro, calabacín y mascarpone

Empanada zamburiñas y piquillos

Coca de sobrasada, calabacín, miel y piñones

Coca de calabacín, ricotta y parmesano

Sándwich aguacate, tomate seco y queso crema con albahaca

Bikini de setas y gruyere (caliente)

Bikini trufado (caliente)

Sándwich gambas con salsa sweet chili (caliente)

Sándwich pavo asado con chutney de tomate y chili

Sándwich pollo al curry

Sándwich solomillo de ternera con pimientos caramelizados y queso fundido  
(caliente)

Sándwich salmón, queso crema y salsa de eneldo

Sándwich roast beef, rúcula, cebolla caramelizada y salsa mostaza/miel

Sándwich sobrasada y miel (caliente)

Taco cochinita pibil con cebolla morada encurtida

Taco pollo chipotle con queso (caliente)

Pita pollo al curry

Quesadilla de rabo de toro y gamoneu

Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial

Wrap de bacon, queso crema, rúcula y nueces pecanas

Wrap de ternera y verduritas con mayo chipotle



## LOS FAVORITOS DE LOS CLIENTES

Tartar atún, aguacate y mango  
Poke de salmón, edamame y wakame

Tortilla de patata con cebolla caramelizada  
Quiche de cebolla caramelizada, puerro y bacon con gruyere

Crepe de pato cofitado  
Croissant mixto (caliente)  
Croissant de cangrejo  
Gildas de boquerón y anchoa

Rollito vietnamita de langostinos, aguacate y verduritas con salsa cacahuete

Cookies de chocolate  
Cookies de chocolate 85% y pistachos  
Cookies de kinder  
Cookies de té matcha y chocolate blanco  
Brownie de chocolate blanco y nueces  
Brownie de chocolate y oreo  
Carrot cake  
Pavlova con lemon curd  
Tarta de chocolate y almendras  
Tarta de chocolate y caramelo salado  
Tarta de limón  
Tarta de queso