



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 comte
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 ahogados 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 otro cantidad de personas, consultar)

El alquiler de menaje llevará un deposito 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

Ajoblanco 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 pixín y langostinos con patatas paja

Carrilleras al vino tinto con puré de patata

Chipirones afochos 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