CARTA DE SALADOS

Burgers, brioches y bocatines 2,70€/unid.

Bocatín de cecina, parmesano y rúcula
Bocatín de bonito con mayo kimchi y piquillos
Bocatín de mortadela, burrata, pesto y rúcula (-0,20€)
Bocatín brie y sobrasada (-0,20€)
Bocatín de tortilla de patata (-0,20€)
Bocatín de salmón ahumado, queso crema y eneldo (-0,20€)
Bocatín de roast beef con rúcula y salsa miel y mostaza
Bocatín de vitello tonnato (-0,30€)
Brioche de rabo de toro con mayo de su jugo (calentar)
Burger de costilla glaseada y cebolla caramelizada (calentar)
Burger ternera, cebolla crunchy y queso azul de hoja (calentar)
Burger de ternera, cebolla caramelizada y foie (calentar)
Burger de ternera con bacon crujiente y cheddar (calentar) (-0,20€)

Brochetas 2,00€/unid.

Brocheta de salmón marinado con mayo de wasabi o mostaza/miel (-0,20€)
Brocheta de roast beef y rúcula con salsa miel/mostaza
Brocheta de tomate seco, cherry, mozzarella con pesto (-0,20€)
Brocheta de uva y queso gorgonzola
Brocheta de vitello tonnato (-0,20€)
Gilda de boquerón o Gilda de anchoa (+0,30€)
Gilda de queso curado, tomate seco, aceituna y piparra (+0,10€)
Gilda de cecina, queso y aceituna (+0,10€)

Cremas y gazpachos 16,00€/L

Crema de calabaza y zanahoria asada
Crema de maíz dulce y leche de coco
Crema de setas y castañas (+2,00€)
Crema de trigueros y lima (+2,00€)
Gazpacho tradicional (temporada)
Gazpacho de fresas (+1,00€)
Gazpacho de cerezas (+1,00€)
Salmorejo (+2,00€) (temporada)
Salmorejo de mango (+2,00€)
Vichyssoise

(crujiente de cecina 3,00€/L, jamón 3,00€/L o parmesano 2,50€/L o kikos 1,50€/L)*

CARTA DE SALADOS

Cucharitas 1,80€/unid.

Ceviche lubina, boniato y kikos (requiere montaje en casa)
Tiradito de lubina y maracuyá (requiere montaje en casa)
Tataki de presa ibérica, mango y aguacate (requiere montaje en casa)
Tataki de ternera con ponzu (requiere montaje en casa)

Dips con picos y crudites 16,00€/unid. (8-10 personas)

Dip de cebolla caramelizada
Dip de feta, tomillo y limón
Dip salmón ahumado y eneldo (+2,00€)
Dip de tomates asados con albahaca
Guacamole con nachos (+2,00€)
Hummus tradicional (-1,00€)

Empanadas y cocas 22,00€/unid.

Atún con sofrito de verduras y tomate
Bacon carbonara
Cecina, cebolla caramelizada y queso de cabra *(+2,00€)*
Costilla glaseada
Puerro, calabacín y mascarpone (-2,00€)
Ternera guisada con tomate y queso
Zamburiñas y pimientos asados *(+2,00€)*
Coca de calabacín, sobrasada, miel y piñones
Coca de calabacín, ricotta, pesto y parmesano
Coca de pisto y sardina ahumada (+2,00€)

Ensaladas en cuenquitos 4,00€/unid.

Ensalada de calabacín, parmesano, tomate seco y almendras con aliño trufado
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 vinagreta de mostaza
Ensalada de patata, salmón a la brasa y cebolla encurtida, aliño de yogur y mostaza
Ensaladilla rusa de ventresca de bonito
Ensaladilla de salmón ahumado
Ensalada de arroz y langostinos con salsa rosa con un toque picante

CARTA DE SALADOS

Tabla de embutidos y quesos (6-8 pers.)

Tabla sencilla: lomo ibérico de bellota, mini fuets artesanos y queso curado con panes, uvas y salmorejo (48,00€/unid.)
Tabla mixta: queso curado, parmesano, mini fuets artesanos y mortadela trufada con panes, uvas y nueces (50,00€/unid.)
Tabla de quesos: camembert, gorgonzola, curado de oveja, gouda, mermeladas, uvas y panes artesanos (52,00€/unid.)
Tabla italiana: mortadela trufada y parmesano con uvas, nueces y panes artesanos (52,00€/unid.)
Tabla de salmón ahumado con blinis, salsa de eneldo y encurtidos (49,00€/unid.)
Tabla de ibéricos de bellota: jamón ibérico de bellota, lomo ibérico de bellota, chorizo ibérico de bellota y fuet artesano con salmorejo y panes artesanos (62,00€/unid.)

Mini sándwiches 1,50 €/unid.

Aguacate, tomate seco y queso crema con albahaca (+0,10€)
Bacon y huevo
Bikini de setas y comte (+0,20€) (calentar)
Bikini de brie trufado (+0,20€) (calentar)
Crema de quesos y nuez
Gambas con salsa sweet chili (+0,20€) (calentar)
Hummus y aguacate
Hummus, verduras asadas y chutney de tomate y chili (+0,10€)
Jamón cocido y queso con mantequilla
Mortadela, trufa y queso (+0,20€)
Crema de quesos y nuez
Nocilla (-0,30€)
Pavo asado con chutney de tomate y chili
Pavo, mostaza a la antigua y mayonesa
Pollo al curry
Pollo al curry, almendras tostadas, rúcula y chutney de mango
Pollo con tomate y lechuga
Rabo de toro, mayo wasabi y parmesano (+0,50€) (calentar)
Salmón, queso crema y salsa de eneldo (+0,20€)
Sobrasada y miel (+0,20€) (calentar)

CARTA DE SALADOS

Tacos, pitas y wraps 1,70€/unid.

Taco carpaccio, parmesano y rúcula con pesto (-0,20€)
Taco cochinita pibil con cebolla morada encurtida
Taco pollo chipotle con queso (calentar)
Taco con base de cogollo, pollo, maíz, cebolla encurtida y aguacate (requiere montaje en casa)
Quesadilla de rabo de toro y queso azul (-0,20€)
Wrap de salmón ahumado, rúcula y salsa de queso especial
Wrap de bacon, arándanos deshidratados, queso crema, rúcula y nueces pecanas
Wrap de tomate seco, pavo braseado, espinacas y nueces

Tartares y pokes en cuenquitos 4,00€/unid.

Tartar de salmón con salsa de trufa
Tartar atún, aguacate y mango
Poke de salmón, edamame y wakame

*(*se entrega con mini platos y mini tenedores para poder servirlo)*

Tortillas 16,00€/unid. y quiches 24,00€

Tortilla de patata con cebolla caramelizada
Tortilla de patata y chorizo (+1,00€)
Quiche de cebolla caramelizada, puerro y bacon con gruyere
Quiche de calabaza y cebolla caramelizada con queso feta
Quiche de setas, cebolla caramelizada y brie

Mini platos 4,00€/unid. (requiere calentar y montar en casa)

Albóndigas de pixin y langostinos con patatas paja
Carrilleras al vino tinto con puré de patata
Chipirones afogaos con arroz
Costilla glaseada con puré de boniato (-0,50€)
Pollo al curry con arroz basmati (-0,50€)
Ternera strogonoff con arroz de frutos secos

*(*se entrega con mini platos y mini tenedores para poder servirlo)*

Varios

Bollos preñaos (0,60€)
Bombón de foie crocanti (1,50€)
Crepe de pato cofitado (1,70€) (calentar)
Croquetas de compango o Croquetas de jamón ibérico (1,20€) (calentar)
Dátil relleno de gorgonzola y bacon (1,50€)
Pepito preñao (1,20€)
Taquitos de pato con salsa hoisin (1,80€) (calentar)
Tequeños mini (1,50€/unid.) (calentar)
Rollito vietnamita de langostinos, aguacate y verduritas con salsa cacahuete (2,00€)
Rollito vietnamita de salmón marinado y aguacate con mayo soja y lima (2,00€)

Mini croissants

Croissant de jamón serrano y tumaca casero 2,50€
Croissant de pavo braseado, mayo wasabi, tomate y lechuga 2,50€
Croissant cangrejo 2,00€
Croissant mixto 2,00€

CARTA DE DULCES

Vasitos 2,20€/unid.

Crema de limón , base de galleta y merengue
Crema de mascarpone y maracuya
Crema de queso con un toque de queso azul y galletas
Mousse de chocolate y nata montada u oreo

Galletas y cookies 1,50€/unid.

Cookies de chocolate
Cookies de chocolate blanco y lacasitos
Cookies de choolate 85% y pistachos
Cookies de kinder
Galletas de avena y chocolate 85%
Galletas de avena y arándanos o Galletas de avena y zanahoria

Mini tartas 2,00€/unid.

Brownie de chocolate blanco y nueces
Brownie de chocolate y oreo
Brownie con nueces
Crepe de dulce de leche
Carrot cake
Tarta de queso
Tarta de chocolate y almendras
Tartaleta de chocolate y caramelo salado
Tartaleta de limón

Dulces en porciones

Banana bread 1,60€
Muffins de arándanos 1,70€
Bizcocho de limón 1,50€
Bizcocho de zanahoria 1,50€
Brocheta de fruta de temporada 2,00€
Mini gofres con sirope de arce 1,70€
Mini tortitas con nutella 1,60€
Palmeritas 1,00€ o napolitanas de chocolate 1,40€
Bombón de choco 85%, pistachos y dátiles o Bombón choco blanco y cereales 1,60€

CAJITAS 21·12 Y PROPUESTAS CERRADAS

CONDICIONES DE PAGO

Los precios indicados no incluyen IVA.
Se aplicará el IVA correspondiente en la factura final.
El pago se realizará mediante transferencia bancaria, indicando el número de factura o referencia del pedido que se facilite previamente.

Datos bancarios:
Entidad bancaria: ING
Titular de la cuenta: Blanca de Diego Ojeda
Número de cuenta: ES19 1465 0100 93 1729694957

Para pedidos realizados con antelación, se abonará el 50% en el momento de la confirmación del pedido o un mes antes del evento y el 50% restante dos días laborables antes de la entrega.
Para pedidos realizados con menos de 5 días de antelación, será necesario abonar el importe total en el momento en que se confirme el pedido y se acepte el presupuesto.
El pedido no quedará confirmado hasta recibir el justificante de pago correspondiente.

CANCELACIONES Y REEMBOLSOS

Las cajitas se elaboran de forma artesanal y bajo pedido, por lo que la planificación de compras y producción comienza con antelación.
Las cancelaciones con más de 7 días de antelación tendrán un reembolso del 50% del importe abonado.

Las cancelaciones con menos de 7 días de antelación no tendrán reembolso.
En caso de cambio de fecha o modificación del pedido, se valorará la posibilidad según disponibilidad y estado de producción.

ENTREGA Y ENVÍO

Los pedidos se entregan en nuestras cajitas de cartón, preparados para colocar y consumir.
El coste del envío será de 0,50 € por kilómetro, calculado desde nuestro obrador hasta la dirección de entrega.
Para pedidos superiores a 350 €, el envío será gratuito dentro de la zona habitual de reparto.
Para entregas fuera de la M-40, se consultará disponibilidad y se concretará el coste del transporte según distancia, horario, volumen del pedido y necesidades logísticas.

Para poder organizar bien las entregas y evitar posibles retrasos por tráfico, necesitaremos un rango horario de entrega de 40 a 60 minutos.

Una vez entregado el pedido, 21·12 no se responsabiliza de la conservación, manipulación posterior o tiempo de exposición de los productos.

www.veintiuno-doce.com

UNIDADES MÍNIMAS Y VARIEDAD

Nuestras cajitas se elaboran de forma artesanal y bajo pedido. Por este motivo, no trabajamos con pequeñas cantidades de muchas variedades distintas como podría hacerse en una pastelería o tienda con producto ya preparado.

Para garantizar la calidad, optimizar la producción y evitar desperdicio alimentario, algunos productos tienen unidades mínimas por sabor o variedad.

Como referencia general:

- Los bocados salados se preparan desde 6-8 unidades por sabor.
- Los dulces individuales se preparan desde 6 unidades por sabor.
- En grupos pequeños recomendamos limitar la variedad o elegir una propuesta cerrada preparada por 21·12.

Las propuestas cerradas están pensadas para que el pedido quede equilibrado, variado y cómodo, sin que el cliente tenga que calcular cantidades ni combinaciones.

En caso de solicitar mucha variedad y pocas unidades por sabor, el pedido podrá presupuestarse como formato degustación, con un suplemento de producción.

CANTIDADES RECOMENDADAS

Para picoteos sencillos, coffee breaks, meriendas o reuniones de oficina, recomendamos calcular aproximadamente 1,5 unidades por persona en el total del pedido, especialmente cuando se trate de productos de bocado pensados para compartir.

La cantidad final dependerá del tipo de evento, la duración, el horario y si el pedido sustituye una comida completa o funciona como acompañamiento.
Si el cliente decide reducir las cantidades recomendadas, será responsable en caso de que el pedido resulte escaso.

ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y EMBARAZOS

El cliente deberá informar con antelación sobre cualquier alergia, intolerancia, embarazo o necesidad alimentaria especial.

Es importante comunicar esta información antes de confirmar el pedido, para poder valorar si es posible adaptar alguna elaboración o proponer alternativas.

Nuestra cocina no es un espacio libre de alérgenos. Aunque tomamos precauciones durante la elaboración, no podemos garantizar la ausencia total de trazas de alérgenos comunes.
En caso de alergias severas, el cliente deberá comunicarlo expresamente antes de confirmar el pedido.

EXTRAS DISPONIBLES

Las cajitas están pensadas como formato de entrega sencilla, pero se pueden añadir algunos extras según disponibilidad.

Personal de servicio

En los pedidos que requieran servicio de cocina, montaje, reposición, emplatado, recogida o atención durante el evento, se presupuestará el personal necesario.
Como referencia:
Cocinero: 17,50 € / hora + 21% IVA.
Camarero: 17,50 € / hora + 21% IVA.

Como referencia, se recomienda 1 camarero por cada 10 personas.
A partir de 11 personas, se valorará la necesidad de 2 camareros, y así sucesivamente según el tipo de evento, menú y servicio.

BEBIDAS

Las bebidas no están incluidas en los packs salvo que se indique expresamente en la propuesta.

- Se pueden añadir como extra las siguientes opciones:
- Opción café, leche, infusiones y zumo — 6,50 €/persona + IVA. Incluye café, leche, infusiones y zumo de naranja.
- Opción refrescos y agua — 6 €/persona + IVA. Incluye aproximadamente 1,5 refrescos por persona y agua para el grupo.
- Opción refrescos, agua y cerveza — 7,50 €/persona + IVA. Incluye aproximadamente 1 refresco o cerveza por persona, agua para el grupo y una bebida extra de apoyo según número de personas.

Para otras bebidas, cantidades especiales, vinos concretos, cava, cerveza sin gluten, bebidas vegetales, zumos especiales o necesidades concretas, consultar presupuesto.
El precio de las bebidas no incluye menaje, vasos, copas, mobiliario, hielo, cubiteras ni servicio de camarero, salvo que se especifique expresamente en la propuesta.

DECORACIÓN FLORAL

La decoración floral sencilla para mesa de picoteo se puede añadir como extra desde 120 €.
El precio final dependerá del tamaño de la mesa, número de arreglos, tipo de flor, temporada, estilo deseado y complejidad del montaje.

ACEPTACIÓN DE CONDICIONES

Al confirmar el pedido, el cliente acepta 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.