

Menús Cóctel

2026



CATERING & EVENTOS



Un menú tipo cóctel se caracteriza por su ambiente informal, dinámico y distendido, donde los invitados pueden moverse y socializar, mientras disfrutan de una variedad de aperitivos y bebidas.

Cóctel nº 1

APERITIVOS

Crema de calabaza con naranja
Tabla de embutidos italianos con griisinnis
Tabla de quesos, uvas y sus panes
Burrata de búfala con salmorejo picantón
Bocatín en pan de cereales de roast beef con mayo de mostaza
Mini crepe de langostino y canónigo
Croquetas de jamón ibérico
Salteado de pollo de corral con verduritas thai
Hojita de cogollo con dadito de merluza rebozada con salsa tártara
Mini burger con barbacoa japonesa y rúcula
Cazuelita de marmitako de chipirón

POSTRES

Cucurucho de crema de limón y merengue
Daditos de Brownie

BEBIDA (barra libre).

Agua
Cerveza
Refrescos
Vino Tinto Montelciego (Rioja)
Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

35€/persona +10% IVA

Cóctel nº 2

APERITIVOS

Bloddy Mary con berberecho
Tabla de ibéricos con pan soplado
Tabla de quesos, uvas y sus panes
Blinis con salmón marinado y salsa de eneldo
Perlita de queso de cabra, membrillo y pistacho
Tartar de salmón con emulsión de cítricos
Brocheta de pollo Teriyaki
Mini pita de cochinita pibil, guacamole y cebolla morada encurtida
Croquetas de trufa
Cucurucho de gnocchis fritos con salsa brava
Langostino envuelto en panko con mayonesa de kimuchi
Mini quesadilla de costilla barbacoa

POSTRES

Daditos de carrot cake
Trufas de chocolate

BEBIDA (barra libre).

Agua
Cerveza
Refrescos
Vino Tinto Montelciego (Rioja)
Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

39€ por persona +10% IVA

Cóctel nº 3

APERITIVOS

Vasito de vichysoise morada
Jamón ibérico con pan soplado
Sandwichito caliente con lacón, queso mascarpone y trufa
Tabla de quesos, uvas y sus panes
Cono con tartar de aguacate y tomate
Tosta de foie mi cuit con confituras
Cucharita de steak tartar
Anchoas 00 en pan de cristal y tomate rayado
Cucharita de pulpo con parmentier de patata trufada
Gyozas de verduras
Croquetas de gambas al ajillo
Empanadilla de berenjena y carne picantona con caramelo de soja
Fingers de pollo con kikos y salsa sweet chilli
Cazuelita de risotto negro con sepia

POSTRES

Vasitos de tiramisú
Mini pancakes con Nutella y frambuesita

BEBIDA (barra libre).

Agua
Cerveza
Refrescos
Vino Tinto Montelciego (Rioja)
Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

42€ por persona +10% IVA

Información útil

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios **NO INCLUYEN** el I.V.A. del 10%.
2. El pedido mínimo es para 20 personas .
3. En el precio va incluida la prestación del servicio por parte del personal (camareros y cocineros) así como la limpieza del lugar de trabajo.
4. Los menús incluyen el menaje necesario para la degustación de comida y bebida.
5. El mobiliario y la decoración **NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO**. Consultar presupuesto de alquiler de mesas, sillas, carritos para candy bar, decoración floral, etc.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN

1. El presupuesto tendrá una validez de 30 días desde la fecha de envío al cliente.
2. En caso de aceptación, se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva de fecha mediante transferencia bancaria a la cuenta bancaria ES38 0081 2700 4600 0210 5618 o efectivo.
3. En caso de cancelación del evento a un mes de la fecha prevista, se devolverá la reserva completa. A menor antelación, no se realizarán devoluciones.
4. El 50% restante se abonará 72h antes del evento.
5. Asimismo, 72h antes del evento, se confirmará el número exacto de comensales. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
6. En caso de no disponer de electrodomésticos o espacio habilitado para montar la cocina, el cliente debe notificarlo y hacerse cargo de los costes correspondientes.
7. La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posible retrasos por los cliente y el posible coste extra de camareros que se puede generar.