



MESA DE TEMPORADA
CATERING

PLATOS TAKE AWAY

PLATOS TAKE AWAY



Si sois muchos de familia, o tienes tiempo para preparar una comida o cena navideña, o necesitas ayuda en algún plato, consulta nuestro menú para llevar. Preparados y listos para sacar a la mesa. Consulta nuestra carta y disponibilidad.

MESA DE TEMPORADA
CATERING



Te lo llevamos a tu casa. ¡Abrir y listo para servir! (*)
Si quieres te montamos y preparamos tu mesa para ocasión tan especial

Aperitivos y Entradas

Bandeja Jamón ibérico de Bellota 15 – 20 personas (400 gr) -----	60 €
Bandeja Surtida de Ibéricos (450 gr) (Lomo ibérico 150 gr, salchichón 150 gr, chorizo 150 gr) -----	40 €
Huevo hilado para acompañar los ibéricos (100 gr) -----	7,5 €
Parmigiano-Reggiano en lascas (600 gr) -----	40 €
Croquetas de Cocktail para freír en casa (boletus, jamón, bacalao, queso azul) -----	1 €
Tabla de Ahumados con salsa de eneldo (salmón, trucha, bacalao y anchoas) (500 gr) -----	45 €
Bandeja de Sushi variado (Makis, Nigiris, Sashimi) (24 uds) -----	65 €
Salpicón de marisco (500 gr) -----	25 €
Terrina de foie con membrillo y dátiles (8/10 personas) -----	100 €
Pastel de calabacín y trigueros con salsa de tomate natural (6 personas) -----	40 €
Consomé de invierno casero (litro) -----	12 €
Crema de calabaza con manzana al curry (litro) -----	12 €
Crema de hongos con boletus (litro) -----	18 €
Gazpacho con guarnición (litro) -----	12 €
Salmorejo con jamoncito y huevo picado (litro) -----	15 €
Crema de melón con jamón (litro) -----	12 €
Tartar de salmón con aguacate y eneldo (fuente 6 pax) -----	48 €
Ensalada de mango y queso de cabra con vinagre de Módena (fuente 6/8 pax) -----	36 €
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (fuente 6 pax) -----	100 €
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos rojos caramelizados (fuente 6 pax) -----	50 €
Ensalada de pasta fresca con langostinos y aguacate (fuente 6 pax) -----	48 €
Pimientos del piquillo rellenos de merluza y/o bacalao (ración 4 pim/pax) -----	16 €
Raviolis de pasta fresca de espinacas con queso de cabra y salsa pesto (ración 8 uds) -----	12 €

Plato Principal

Carrilleras de ibérico con setas y hongos (6/8 pax) -----	90 €
Roast Beef asado en su jugo (6/8) -----	102 €
Rabo de toro deshuesado estofado (6/8 pax) -----	108 €
Pollo de corral al curry con arroz thai (6/8 pax) -----	72 €
Confit de pato con coulis de frambuesa (6/8 pax) -----	90 €
Perdiz estofada a nuestro estilo (6 uds) -----	120 €
Fuente de solomillos ibéricos con salsa de mostaza (6/8 pax) -----	72 €
Redondo de ternera en salsa (6/8 pax) -----	84 €
Chipirones en su tinta con arroz blanco (6/8 pax) -----	84 €
Bacalao al pil pil (6 pax) -----	96 €
Merluza a la gallega (6 pax) -----	96 €
Langostinos al curry con arroz thai (6 pax) -----	72 €

Acompañamientos (mínimo 6 personas)

Ensalada de pimientos rojos -----	4 €/persona
Arroz con verduras -----	3,5 €/persona
Arroz Pilaf con zanahorias y pasas -----	3,5 €/persona
Patatitas provenzales al horno -----	3,5 €/persona
Patatas panadera -----	3,5 €/persona
Cebollitas glaseadas -----	4 €/persona
Zanahorias salteadas -----	4 €/persona
Champiñones estofados -----	4 €/persona
Cous Cous con pasas y piñones -----	4 €/persona
Tomatitos al horno con hierbas provenzales -----	3,5 €/persona

Postres (mínimo 6 personas)

Brownie casero con nueces -----	6 €/ud
Mousse de chocolate (vasitos individuales) -----	3,5 €/ud
Mousse de yogur griego con coulis de mango (vasitos individuales) -----	3,5 €/ud
Flan de huevo casero -----	4,5 €/ud
Natillas caseras -----	4,5 €/ud
Arroz con leche -----	4,5 €/ud

(*) Algunos platos pueden requerir calentarse en el microondas o en el horno y montaje del plato para su presentación



Extras no incluidos:

- Servicio de pan: 2,5 €/persona
- Servicio de Bebidas que incluye: agua mineral, refrescos, variados, cervezas con y sin alcohol. Vino Blanco Rueda Verdejo y Vino Tinto Crianza Rioja: 7,5 €/pax
- Servicio de Cava: 3,5 €/ud
- Menaje, cristalería, cubtería y vajilla para la mesa en blanco: 10 €/pax
- Servicio de Café en Termos con menaje: 3,5 €/persona
- Servicio de Café con Nesspreso con menaje: 4 €/persona
- Suplemento Menaje Loza Café: 2 €/persona
- Mantel algodón blanco: 20 €/ud
- Mantel hilo rústico liso: 22 €/ud
- Mantel hilo rústico estampado: 25 €/ud
- Servilletas blancas algodón 1 €/ud
- Servilletas de hilo rústico 1,5 €/ud
- Servicio de camareros en Madrid capital: se facturará un mínimo de 4 horas por camarero a razón de 90 €/camarero y servicio. Cada hora extra adicional 25 €/camarero. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios.
- Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km.

Otros Servicios:

- Otros vinos: Consultar precios
- Menaje especial: consultar modelos y precios.
- Mesas altas tipo Cocktail con mantel blanco o negro: 50 €/ud
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Sillas: consultar modelos y precios
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Mantelería especial: consultar modelos, colores y precios.
- Servilletas especiales: consultar modelos, colores y precios.

Condiciones de Contratación:

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 5 días de antelación.
- Los precios incluyen el transporte en Madrid capital. Otras localidades consultar.
- Pedido mínimo 200 €
- Anulaciones del servicio con menos de 48 horas, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la reserva.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Los precios no incluyen el IVA.
- Formas de pago: efectivo a la entrega del pedido, transferencia bancaria, VISA, Mastercard y American Express

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.
Condiciones vigentes a partir del 1 de Enero de 2.018