



## MENU COMUNION 1

Virutas de jamón con picos de Jeréz  
Pizcas de queso manchego  
Pan cristal con pollo cremoso a la lima  
Mini calzzone de albahaca  
Tartaletas de puerro y gamba  
Wan Ton de ají de gallina  
Mini sandwiches de pepino inglés  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Bomba de champiñón  
Croquetas de queso roquefort  
Empanada de bonito  
Tortilla al estilo Senescal  
Mini Pan Bao ibérico  
Brownie el mejor del mundo  
Pastelitos



Precio: 44,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.  
Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION 2

Virutas de jamón con picos de Jerez  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Raíz de loto con guacamole  
Mini bocadillo "La mar salá"  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Madrás de pollo  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Cucharita de melocotón con queso picón  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Patatas castizas  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Sandwich de pepino inglés  
Pan cristal de morcilla moruna  
Croquetas de queso roquefort  
Empanada de bonito  
Tortilla al estilo Senescal  
Mini Pan Bao ibérico  
Brownie el mejor del mundo  
Pastelitos



Precio: 47,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION 3

Miniatura de gazpacho silvestre  
Miniatura de vichysoise con aroma de mar  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Mini causa limeña de atún cremoso  
Canelones de morcilla crujiente con aroma de manzana  
Tartaleta de puerro y gambas  
Saquitos de huevito de codorniz y chistorra  
Pan cristal de morcilla moruna  
Brocheta de solomillo y cherry  
Brocheta de broccocini con perlas y albahaca  
Brochetas de jacobito  
Croquetas de jamón ibérico  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choclo  
Cucharitas chinas de melocotón y foie  
Cazuelita melosa de boletus y foie  
Brownie el mejor del mundo  
Pastelitos



Precio: 49,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION 4

Virutas de jamón con picos de Jerez  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Miniatura de melón con jamón  
Piruletas de codorniz con salsa hoisin  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Brocheta de broccolini con perlas y albahaca  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Latitas de langostino al ajillo  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Mini jacobitos  
Raíz de loto con guacamole  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choclo  
Mini calzone con albahaca  
Tortilla al estilo Senescal  
Patatas castizas de Madrid  
Langostinos crujientes chispeados de kimchi  
Brownie el mejor del mundo  
Pastelitos



Precio: 47,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION 5

Miniatura de salmorejo con jamón de pato  
Miniatura de calabacín  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Pizcas de queso manchego  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Piruletas de codorniz con salsa hoisin  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Brocheta de broccocini con perlas y albahaca  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Latitas de langostino al ajillo  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de jamón ibérico  
Mini jacobitos  
Raíz de loto con guacamole  
Delicias de boletus  
Mini empanada de bechamel y choco  
Mini calzone con albahaca  
Tortilla al estilo Senescal  
Patatas castizas de Madrid  
Langostinos crujientes chispeados de kimchi  
Brownie el mejor del mundo  
Pastelitos



Precio: 59,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



# MENU COMUNION

## SHOW COOKING DE TORTILLAS BABY

Miniatura de gazpacho silvestre  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Saqitos brick de huevitos de codorniz y chistorra  
Fajitas ¡Qué chido!  
Croquetitas de jamón ibérico  
Cubito de patata brava  
Mini Pan Bao "Porkbelly"  
Mini bocadillo "La mar salá"  
Pulpo a la oliva  
Delicias de merluza a la lima con ají amarillo  
Rollitos vietnamitas con langostinos, verduras y aguacate  
Cazuelita melosa de boletus y foie  
Mini láminas ordenadas de berenjena  
Atún marinado en soja y cítricos  
Pan cristal con sardina ahumada, aguacate y tomate  
Mini pan bao ibérico  
Gambitas gratén de ali oli  
Langostinos crujientes chispeados en kimchi  
Bomba de huevo con trufa  
**Show Cooking de Tortillas Baby**  
Brownie el mejor del mundo  
Mini brownies



Precio: 62,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos incluyendo cristalería.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.

Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.

Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.

Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.

Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.

Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



# MENU COMUNION

## JAMON CAMELIZADO

Miniatura de gazpacho silvestre  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Saquitos brick de huevitos de codorniz y chistorra  
Fajitas ¡Qué chido!  
Croquetitas de jamón ibérico  
Piruletas de codorniz con salsa hoisin  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Brocheta de broccocini con perlas y albahaca  
Delicias de merluza a la lima con ají amarillo  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de queso  
Mini jacobitos  
Raíz de loto con guacamole  
Pan cristal con sardina ahumada, aguacate y tomate  
Mini pan bao ibérico  
Gambitas gratén de ali oli  
Langostinos crujientes chispeados en kimchi  
Mini bocadillo "La mar salá"

### **Jamón de cerdo caramelizado con reducción de Pedro Ximenez y croissants**

Brownie el mejor del mundo



Precio: 74,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)  
Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos.  
Incluye cristalería, platos y cubiertos.  
Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.  
Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.  
Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.  
Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.  
Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.  
Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.  
Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION CON PAELLA

Miniatura de vichysoise  
Virutas de jamón con picos de Jerez  
Lomo ibérico con picos de Jerez  
Raíz de loto con guacamole  
Mini bocadillo "La mar salá"  
Tartaleta de pollo con achicoria  
Madrás de pollo  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Cucharita de melocotón con queso picón  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Patatas castizas  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de queso  
Mini jacobitos  
Brochetas de broccolini con cherry y albahaca  
Pan cristal con sardina ahumada, aguacate y tomate  
Sandwiches de pepino inglés  
Pan cristal de morcilla moruna  
Langostinos crujientes chispeados en kimchi  
Pulpo a la oliva

**Paella a elegir sabor (arroz con pollo, arroz con carne , arroz con marisco y arroz con verduras)**

Brownie el mejor del mundo



Precio: 65,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)  
Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos.  
Incluye cristalería, platos y cubiertos.  
Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.  
Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.  
Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.  
Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.  
Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.  
Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.  
Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION CON SOLOMILLO

Virutas de jamón con picos de Jeréz  
Pizcas de queso manchego  
Pan cristal con pollo cremoso a la lima  
Mini calzzone de albahaca  
Tartaletas de puerro y gamba  
Wan Ton de ají de gallina  
Madrás de pollo  
Rollitos de salmón y frambuesa  
Empanada de orza  
Petit Choux de salmón ahumado al eneldo  
Patatas castizas  
Canelones de morcilla crujientes con aroma de manzana  
Croquetas de jamón  
Cazuelita melosa de boletus y foie  
Brochetas de broccolini con cherry y albahaca  
Pan cristal con sardina ahumada, aguacate y tomate  
Mini pan bao porkbelly  
Langostinos crujientes chispeados en kimchi  
Tortilla al estilo senescal  
**Solomillo a la parrilla**  
**Con patatas panaderas y Cebollita glaseada**  
Tarta de comunión



Precio: 81,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)  
Bebida incluida, siendo esta Rioja Tinto, y Blanco, cerveza y cerveza sin, agua mineral y refrescos.  
Incluye cristalería, platos y cubiertos.  
Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.  
Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.  
Portes a razón de 150€ Comunidad de Madrid, otros destinos consultar.  
Si por motivos del cliente la recogida total no se puede hacer el mismo día, habrá un recargo de 50€.  
Duración del evento: 1 hora de montaje, 2,5 horas de servicio y 0,5 hora de desmontaje.  
Mínimo 20 personas. si no se cubre el mínimo de asistentes, el evento llevará un recargo de 120 euros.  
Barra libre no incluida. 2 horas (23€+iva persona) 3 horas (25€+iva persona) 4 horas (28€+iva persona)



## MENU COMUNION COCTEL INFANTIL

Mini sandwiches  
Mini pizzas  
Croquetitas de jamón  
Tortilla de patata al estilo Senescal  
Empanada de zorza

Brownie el mejor del mundo



Precio: 30,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)  
Bebida incluida, siendo agua mineral y refrescos incluyendo.  
Incluye cristalería, platos y cubiertos.  
Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.  
Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.



### MENÚ 1

Spaghetti con tomate  
Filete de pollo empanado con patatas  
Tarta Mousse de Dos Chocolates



### MENÚ 2

Fritura variadas  
(croquetas, mini pizzas y Nuggets de pollo)  
Filete de ternera empanado con patatas  
Brownie el mejor del mundo

Elegir uno de los menús:

Precio: 39,00 Euros (+IVA) por persona. (Válido hasta Diciembre 2023)

Bebida incluida, siendo agua mineral y refrescos incluyendo.

Incluye cristalería, platos y cubiertos.

Servicio de camareros incluido (1 cada 15 invitados) durante 4 horas. Hora extra a razón de 20€.

Mesas, sillas, mantelería...etc. No incluido.