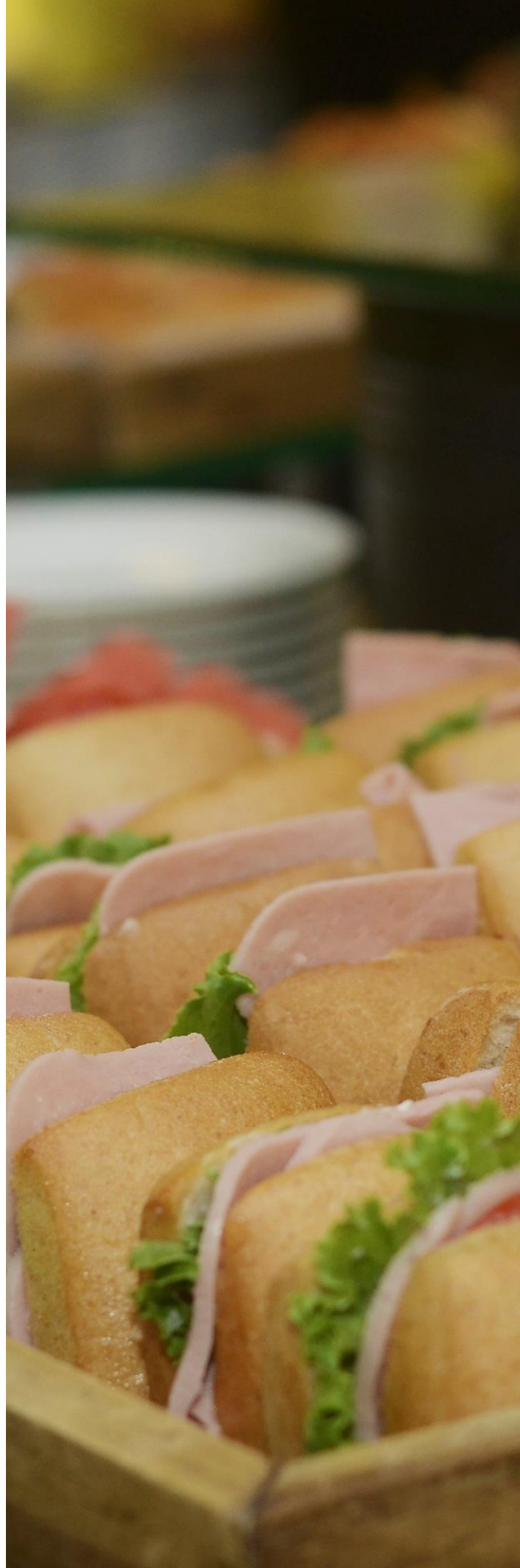


Cóctel frío para particulares

a elegir 13 o 16 aperitivos fríos

Chupito de salmorejo cordobés
Tarrito de foie con coulis de mango
Tarrito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
Ensalada cesar de pollo crujiente
Ensalada de farfalle, piña & salsa rosa
Ensalada de pepino oriental
Nachos con guacamole & pico de gallo
Bombón de foie con crocanti de almendras
Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula & salsa miel-mostaza
Mini focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado & olivas
Chapatita de jamón con tumaca
Chapatita de tortilla de patata con reducción de piquillo
Mini volaban de salmón ahumado & encurtidos con yogur griego
Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca
Tartaleta de pisto manchego, bacalao ahumado & alioli de ajo negro
Blini de salmón ahumado, salsa tártara & caviar
Crudites de verduras con hummus
Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango
Wrap de salmón ahumado, queso crema & rúcula
Wrap de pollo con espinaca fresca & mango en salsa de menta
Maki sushi de aguacate & mango
Mini crepe de jamón york & queso
Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella de búfala & aceituna negra al pesto



Ceviche peruano
Tabla de jamón ibérico
Tabla de quesos nacionales

postres

Vasito de cheesecake de frambuesa
Vasito de lemon pie
Brownie
Brocheta de fruta
Fresas dos chocolates

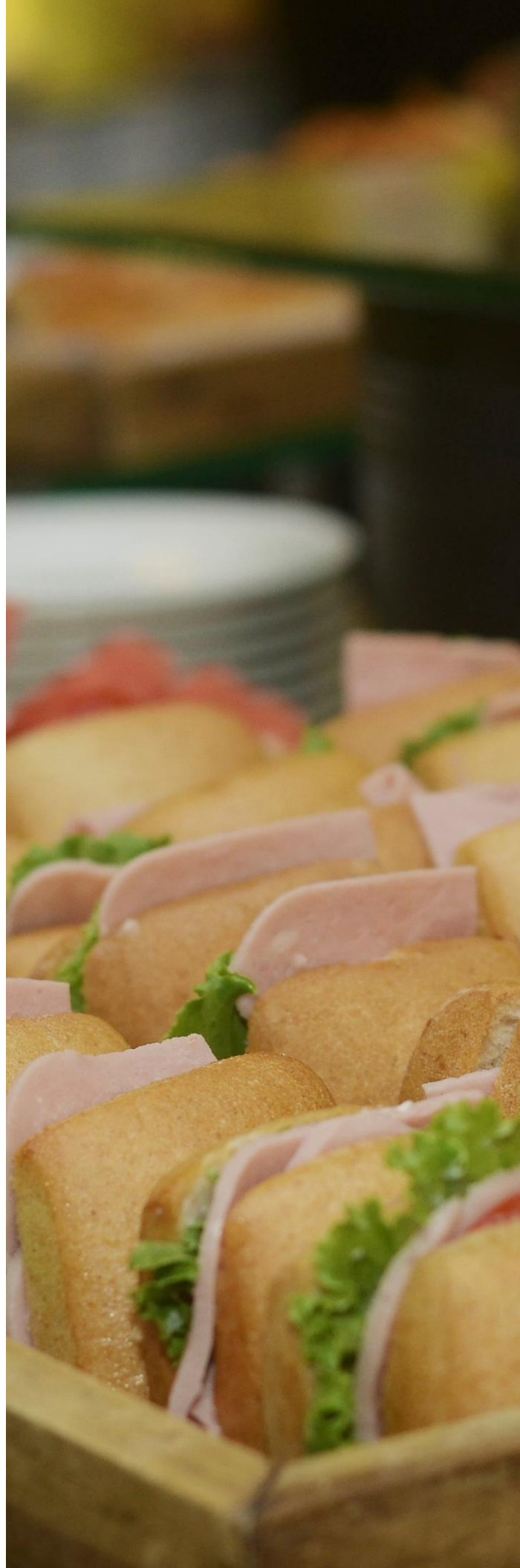
* Se servirán 1,2 unidades de cada referencia por comensal

bebidas

Vino tinto Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Botellín de cerveza Mahou Clásica & Mahou sin alcohol
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón & Aquarius
Botellín de Agua

servicios incluidos

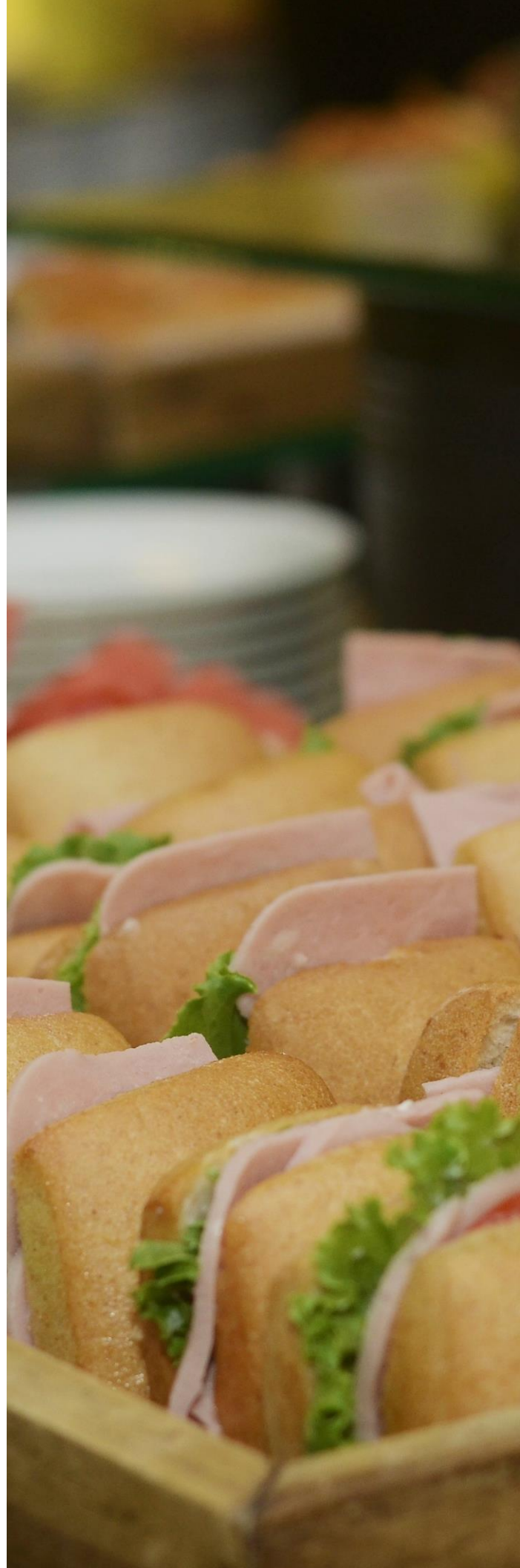
Cóctel
Barra libre de bebidas durante el cóctel
Servicio de camareros
Menaje necesario para la realización del servicio (cristalería, cubertería...)
Mesas de cóctel
Mantelería
Menús especiales para intolerantes & alérgicos
Menús especiales para veganos & vegetarianos



Cóctel frío & caliente para particulares

a elegir 6 aperitivos fríos

- Chupito de salmorejo cordobés
- Tarrito de foie con coulis de mango
- Tarrito de brandada de bacalao con mousse de piquillo
- Ensalada cesar de pollo crujiente
- Ensalada de farfalle, piña & salsa rosa
- Ensalada de pepino oriental
- Nachos con guacamole & pico de gallo
- Bombón de foie con crocanti de almendras
- Mini focaccia artesana de rosbif con rúcula & salsa miel-mostaza
- Mini focaccia artesana de jamón, tomate deshidratado & olivas
- Chapatita de jamón con tumaca
- Chapatita de tortilla de patata con reducción de piquillo
- Mini volaban de salmón ahumado & encurtidos con yogur griego
- Tartaleta de ensaladilla rusa de ventresca
- Tartaleta de pisto manchego, bacalao ahumado & alioli de ajo negro
- Blini de salmón ahumado, salsa tártara & caviar
- Crudites de verduras con hummus
- Mini pita de pollo asado con salsa curry-mango
- Wrap de salmón ahumado, queso crema & rúcula
- Wrap de pollo con espinaca fresca & mango en salsa de menta
- Maki sushi de aguacate & mango



Mini crepe de jamón york & queso
Brochetita genovesa con tomate cherry, mozzarella
de búfala & aceituna negra al pesto
Ceviche peruano
Tabla de jamón ibérico
Tabla de quesos nacionales

a elegir 6 aperitivos calientes

Chupito de crema de calabacín con lascas de
parmesano
Chupito de crema de boniato
Chupito de caldo de cocido
Bacalao en tempura crujiente con mayonesa de
wasabi
Mini burger de ternera, queso cheddar, cebolla frita
& salsa burger
Mini burger de ternera, tomate caramelizado &
mayonesa de chipotle
Mini burger “veggie”
Mini bocadillo de calamares fritos en pan negro con
mayonesa de lima
Mini bowl de carrillera con salsa de vainilla
Mini bowl de bacalao à brás
Cucharita de risotto de boletus al parmesano &
trufa
Mini pita de rabo de toro
Mini pita de pisto manchego
Croquetas caseras de jamón Ibérico
Croquetas caseras de cocido madrileño
Falafel con salsa tzatziki
Pulpo a la gallega con espuma de patata
Taco de cochinita pibil
Lágrimas de pollo adobado con salsa miel-mostaza



Espárragos trigueros en tempura con salsa agri dulce
Brocheta de pollo con salsa teriyaki
Brocheta de solomillo & patata asada al PX
Brochetas de presa con champiñón portobello
Brocheta de verduritas a la brasa con salsa romesco
Langostinos al ajilimoje

a elegir 2 postres

Vasito de cheesecake de frambuesa
Vasito de lemon pie
Brownie
Brocheta de fruta
Fresas dos chocolates

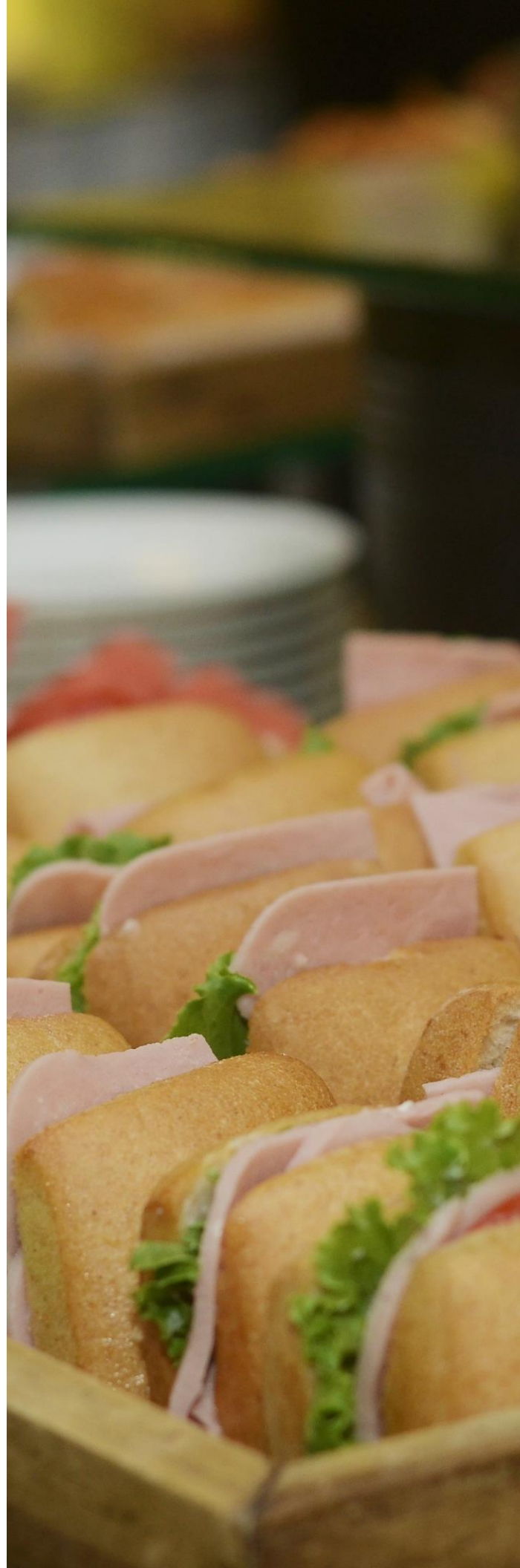
* Se servirán 1,2 unidades de cada referencia por comensal

bebidas

Vino tinto Crianza D.O. Rioja
Vino blanco Verdejo D.O. Rueda
Botellín de cerveza Mahou Clásica & Mahou sin alcohol
Lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón & Aquarius
Botellín de Agua

servicios incluidos

Cóctel
Barra libre de bebidas durante el cóctel
Servicio de camareros





EL MADROÑO

CATERING

Servicio de cocineros

Menaje necesario para la realización del servicio
(cristalería, cubertería...)

Mesas de cóctel

Mantelería

Menús especiales para intolerantes & alérgicos

Menús especiales para veganos & vegetarianos

precios

Cóctel frio 13 aperitivos desde 22€ + 10% IVA

Cóctel frio 16 aperitivos desde 26€ + 10% IVA

Cóctel frio & caliente 14 aperitivos desde 28,95€ +
10% IVA

