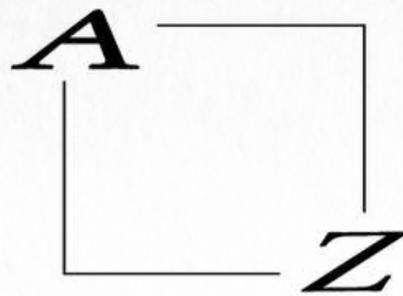


# MENÚ I Y II 2025



**De la A a la Z**  
CATERING Y EVENTOS

# MENÚ I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante, un plato principal con sus guarniciones y un postre.

## APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara  
Tatin Ibérico con Tomate Confitado  
Croqueta Cremosa de Jamón  
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce  
Twister de Langostinos con Miel de Caña

## ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con su guarnición  
Gazpacho Andaluz con su guarnición Crema de Calabaza con Raviolis de Foie  
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar  
Ensalada de Jamón de Pato y Foie con Aceite de Remolacha  
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate  
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie  
Huevos Nube con Parmentier de Patata Trufada  
Arroz con Cremoso de Hongos  
Alcachofa al Carbón con Crema de Carabinero  
Alcachofas rellenas de Ibérico y Foie  
Milhojas de Verduras con Queso Provolone  
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes  
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa  
Tartare de Salmón Ahumado y Fresco  
Tartare de Atún



# PLATO PRINCIPAL

(a elegir uno)

## PESCADO

Lubina a la Plancha

Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote

Popieta de Lenguado rellena de Cebolla Caramelizada y Salsa Suprema

Dorada Rellena de Langostinos y Setas

Chipirones Encebollados

Salmón al Horno con Salsa de Ostras

Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur

Rape y Langostinos al Curry

Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol

Merluza en Salsa Verde con Almejas

Merluza con Mayonesade Soja Gratinada

## CARNES

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas y Patata Panadera

Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (\*)

Solomillo de Ternera Strogonoff

Solomillo Wellington (\*)

Solomillo a la Brasa con Salsa de Foie (\*)

Escalopines de Buey al Limón

Solomillo Ibérico a la Mostaza y Miel

Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez

Carrillera de Ibérico con Crema de Patata

Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo

Cordero Deshuesado y Glaseado con Rosti de Patatas y Salsa de Romero y Miel

Supremas de Ave Rellenas de Foie

Supremas de Ave Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca

Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos

Costilla Asada a Baja Temperatura con Salsa Hoisin

Lomo de Ternera Asado a la Mostaza

# GUARNICIONES

Arroz Basmati  
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados  
Cebollitas Glaseadas  
Champiñones a la Crema  
Compota de Manzana  
Flan de Verduras  
Patatas Abanico  
Patata Parisiën  
Patatas a la Crema  
Patatas a lo Pobre  
Patatas al Orégano  
Pisto Manchego  
Rosti de Patatas  
Patatas Paja  
Tomate Cherry Confitado al Romero y Ajo  
Verduritas Salteadas al Teriyaki  
Zanahorias Glaseadas





# POSTRES

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate caliente

Tarta de Queso con Frutos Rojos

Cremosa de Queso

Tarta Árabe de Manzana

Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla

Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas

Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta

Crema de Yogurt con Frambuesas

Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas

Tarta de Limón y Merengue

Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla

Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado

Tarta de Dulce de Leche

Pastel de Café y Chocolate

Tarta Tres Leches

Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Café y Mignardises

# BEBIDAS

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol

Zumo de Naranja, Piña y Tomate

Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral y Licores

**TOTAL POR  
PERSONA**

**96€**

(\*) Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 10€

## ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Transporte, montaje, recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

## COMBINADOS DURANTE 4 HORAS DE ALMUERZO:

5,00€/persona

### BARRA LIBRE

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

### DECORACIÓN FLORAL:

A partir de 30,50€ por centro

## CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

# MENÚ II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

**A ELEGIR ENTRE CUALQUIERA DE LOS COCKTAILS QUE DETALLAMOS A CONTINUACIÓN, SEGUIDO DE UN PLATO PRINCIPAL CON GUARNICIÓN QUE ELIJE DEL MENÚ N° I – PLATO PRINCIPAL.)**

- Precio por persona: 84€ eligiendo el Cocktail Aguacate
- Precio por persona: 87€ eligiendo el Cocktail Caqui
- Precio por persona: 91€ eligiendo el Cocktail Grosella
- Precio por persona: 95€ eligiendo el Cocktail Fruta de la Pasión
- Precio por persona: 99€ eligiendo el Cocktail Guayaba
- Precio por persona: 90€ eligiendo el Cocktail Kumquat
- Precio por persona: 102€ eligiendo el Cocktail Mango
- Precio por persona: 103€ eligiendo el Cocktail Papaya
- Precio por persona: 106€ eligiendo el Cocktail Rambután
- Precio por persona: 113€ eligiendo el Cocktail Zarzamora

## ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.
- Personal de cocina y office. Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Este precio incluye entrega y recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

## CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento



# COCKTAIL AGUCATE

## Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces

Tosta de Foie con azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

## Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce Mini Panini de

Jamón y Aceituna Negra

Croqueta Cremosa de Jamón

## Postre

Brownie de Chocolate Negro con Nueces Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y

Marsmallows

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**48€**

(\*) Mínimo 40 personas

# COCKTAIL CAQUI

## Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas

Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

## Caliente

Mini Arepallena de Pollomarinado y Verdura

Croqueta Cremosa de Jamón

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Twister de Langostinos con Miel de Caña

## Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Blinis con Crema de Lotus

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**51€**

(\*) Mínimo 40 personas



# COCKTAIL GROSELLA

## Frío

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo Relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Bodegón de Queso con Uvas

## Caliente

Mini Paninide Jamón y Aceituna Negra

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Mini Arepallena de Pollomarinado y Verdura

Twister de Langostino con Miel de Caña

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

## Postre

Tartaleta de Limón y Merengue

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**55€**

(\*) Mínimo 40 personas

# COCKTAIL FRUTA DE LA PASIÓN

## Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo con Canónigos

## Caliente

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Wanton de Pollo Estilo Thai

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

## Postre

Brownie de Chocolate con Nueces

Tartaleta de Dulce de Leche

Mini Pavlova con Frutos Rojos

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**59€**

(\*) Mínimo 40 personas



# COCKTAIL GUAYABA

## Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Taco de Patata con Tartare de Fuet

## Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Muffins con Pringá

Arroz con Cremoso de Hongos

## Postre

Abanico Baklavá con Pistacho

Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Tatin de Manzana

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**63€**

(\*) Mínimo 35 personas – Menos de 35 consultar precio

# COCKTAIL KUMQUAT

## Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Rollito de Cecina con Foie y PX

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Tartare de Atún sobre Lima

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

## Caliente

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Gofre Kentucky

Arroz con Cremoso de Hongos

Ox Tail Roll

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Twister de Langostinos con Miel de Caña

## Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marsmallows

Empanadilla de Chocolate

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**63€**

(\*) Mínimo 40 personas



# COCKTAIL MANGO

## Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Rollito de Cecina con Foie y PX

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa

Tartare de Atún sobre Lima

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

## Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin

Ox Tail Roll

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Gofre Kentuchy

Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

Mini Cachopo con Pimiento Confitado

## Postre

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Blinis con Crema de Lotus

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**66€**

(\*) Mínimo 40 personas

# COCKTAIL PAPAYA



## Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

## Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin

Raviolis de Foie y Salsa de Trufa

Arroz Cremoso con Hongos

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

## Postre

Tatin de Manzana

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**67€**

(\*) Mínimo 40 personas





# COCKTAIL RAMBUTÁN

## Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez  
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces  
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja  
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico  
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos  
Rollito de Cecina con Foie y PX  
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara  
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

## Caliente

Wanton de Pollo al Estilo Thai  
Arroz con Cremoso de Hongos  
Gamba Roja Crunchy & Spicy  
Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin  
Muffins con Pringá  
Croqueta Cremosa de Jamón  
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

## Postre

Blinis con Crema de Lotus  
Tartaleta de Dulce de Leche  
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marsmallows

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,  
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

# TOTAL POR PERSONA

# 70€

(\*) Mínimo 40 personas

# COCKTAIL ZARZAMORA

## Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

## Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

Pan de Yuca con Roast Beef

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Arroz con Cremoso de Hongos

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Croqueta Cremosa de Jamón

## Postre

Tatin de Manzana

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Tartaleta de Limón y Merengue

## Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR  
PERSONA**

**77€**

(\*) Mínimo 40 personas



# CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precios.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

# CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES:

El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados.

A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

# CONDICIONES DE PAGO:

**EL 50% A LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO Y EL 50% RESTANTE AL DÍA SIGUIENTE LABORABLE DE LA FECHA DEL EVENTO.**



 916 395 122

 [info@delaa-z.com](mailto:info@delaa-z.com)

**[www.delaa-z.com](http://www.delaa-z.com)**

C/ Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano  
28925 Alcorcón (Madrid)