



Café de la Galería

Cocktail

GRUPO TARTAR

Platos

Tabla de Quesos acompañado de Picos.
Jamón Ibérico DO con Picos y Regañas
Lomo Ibérico DO con Picos y regañas
Salchichón de Vic Casa Sendra con Picos
Tartaletas de Salmorejo con Lascas de Jamón
Tortilla Española
Tartaletas de Salmon con Emulsión de Pimientos
Bombón de Foie con Nuez y Gelatina de Vino
Macaron de Foie
Tartar de Salmon
Tataki de Atún sobre Coca con Alga Wakame y Mayonesa de Anguila
Croquetas de Jamón y Papada Ibérica
Croquetas de Chipirón
Croquetas de Boletus
Fingers de Secreto Ibérico
Fingers de Pollo con Salsa Agridulce de Jengibre
Crujientes de Huevo y Chorizo de Zamora
Crujientes de Huevo y Jamón Ibérico
Crujientes de Verdura
Guisos al gusto
Chocos Fritos
Langostino con Arroz Vietnamita
Cucharita de Tartar de Vacuno con Cebolleta China y Aceite de Trufa
Mini brioche de Roast Beef con Mayonesa de Trufa y Mostaza de Dijon
Tostada de Cochinita Pibil
Mini Hamburguesas con Cebolla Confitada
Rissotto Parmigiano, Trufa y Anguila Ahumada Glaseada
Brochetas de Fruta Variada
Brownie de Chocolate
Tarta de San Marcos
Arroz con Leche
Mousse de Coco Queso y Masa Quebrada de Mantequilla



Café de la Galería

Bebidas

Vino tinto de Rioja Crianza

Vino blanco de Rueda

Cerveza

Refrescos

Agua con Gas y Agua sin Gas

3 Fríos y 3 Calientes a elegir 35 € P/P

5 Fríos y 5 Calientes a elegir 45 € P/P

6 Fríos y 6 Calientes a elegir 50 € P/P

7 Fríos y 7 Calientes a elegir 55 € P/P

8 Fríos y 8 Calientes a elegir 60 € P/P

IVA 10% NO INCLUIDO

Servicio de cocktail servido en bandeja por camareros

(Precio para un mínimo de 150 personas)

(Montaje, desmontaje y servicio de camareros incluido en el precio)

(1 Camarero por cada 20 pax)

(Mobiliario extra y decoración no incluido en el precio)



Café de la Galería

LISTA DE VINOS:

RIOJAS CRIANZAS

Glorioso Crianza

CVNE Crianza

Viña Pomal Crianza

Marqués de Cáceres Crianza

Hacienda López de Haro Crianza

Viña Herminia Crianza

Añares Crianza

RUEDA VERDEJO

CVNE Rueda Verdejo

Viña Mayor Rueda Verdejo

Beronia Rueda Verdejo

Marqués de Cáceres Rueda Verdejo



CONDICIONES GENERALES:

El servicio incluye:

- Montaje y desmontaje.
- Servicio de camareros
- Menaje básico. Vasos, copas y tazas.

Otras opciones que no están consideradas en el presupuesto.

Café	3,00 € / Persona
Camareros extras	20,00 € / Camarero hora

Los menús están sujetos a modificaciones sugeridas por nuestros clientes. No obstante, los precios pueden verse modificados

Existe la posibilidad de elegir menaje distinto al proporcionado, pudiendo existir modificaciones en el precio

Existe la posibilidad de elegir mobiliario extra, distinto al indicado en el presupuesto, pudiendo existir modificaciones en el precio.

Con fecha límite 4 días antes, se deberá confirmar al catering el número final de invitados que será el mínimo que se facture.

Tenemos opciones de platos para alérgicos e intolerantes. En caso de figurar entre los asistentes les pedimos que nos lo comuniquen tan pronto lo sepan.

En caso de aceptación del presupuesto se abonará el 50% del total, en concepto de depósito, en el momento de la confirmación para bloquear el día, este depósito no será retornado en caso de cancelación del evento por razones no imputables al Catering.

El 50% restante se abonará 4 días antes del evento con la confirmación final de los asistentes