

*el escondite*  
CATERING

# PROPUESTA GASTRONÓMICA 2025

Menú Cóctel Particulares

①

# PROPUESTA GASTRONÓMICA

# CÓCTEL 1

## PLATOS

Ensaladilla rusa "El Comercial"

Mini bikini de roast beef con rúcula y mostaza

Samosa al curry con salsa de soja picante

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gamba

Mini tequeño con salsa rosada

Croquetas de cecina

Brocheta de pollo japonesa

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

## POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

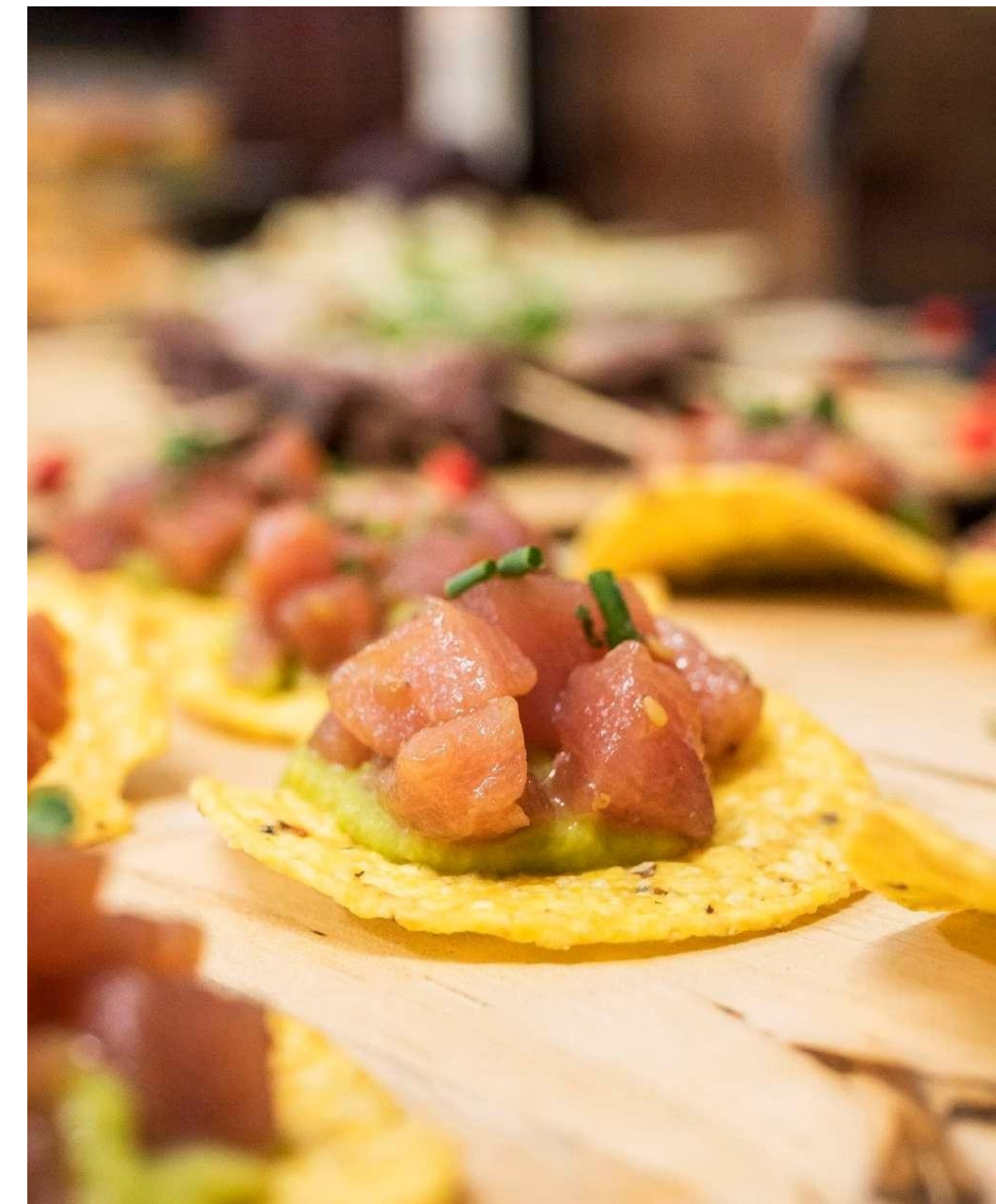
Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre



# CÓCTEL 2

## PLATOS

Ceviche de corvina

Bikini de queso brie con trufa

Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo

Tartaleta de fondue de queso y nueces al gratén

Brocheta de tomate cherry y mozzarella sobre  
tosta con jamón

Totopos de salmón con alga wakame

Croquetas de boletus

Gambón a la brasa tandori masala con  
guacamole

Gyoza de pollo al curry con soja miel

Mini hamburguesa con salsa de queso  
americana (MC)

## POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre



# CÓCTEL 3

## PLATOS

Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos

Anchoas de Santoña con salmorejo

Pincho de tortilla de patata con alioli trufado

Ceviche "El Escondite"

Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas

Steak tartar con crujiente de patata

Mini poké de base de arroz, salmón, edamame y wakame

Croquetas de jamón ibérico

Tartaleta de rabo de toro

Gyozas de pollo al curry con salsa de soja y miel

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

## POSTRE

Mini tartaleta de mousse de limón

Brownie con sirope de chocolate

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre



# CÓCTEL 4

## PLATOS

Gilda de boquerón en vinagre

Ensaladilla "El Comercial"

Foie de pato con mermelada de violetas

Tartar de atún con guacamole sobre totopos

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Mini kebab con salsa de yogur

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa con salsa yakiniku

Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus

Gyozas de pollo al curry con salsa de soja y miel

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

## POSTRE

Mini tartaleta fluida de queso

Brocheta de fruta de temporada

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre



# CÓCTEL 5

## PLATOS

Foie de pato con mermelada de violetas

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Anchoa de Santoña con salmorejo

Steak tartar con crujiente de patata

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Tartar de atún con alga wakame sobre totopos

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Taco de cochinita pibil con guacamole

Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus

Mini sándwich de rabo de toro

Brocheta de pollo japonesa

Surtido de gyozas: verduras y pollo al curry

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

## PLATO DE REFUERZO

Falso risotto de boletus y trufa

## POSTRE

Mini tartaleta fluida de queso

Mini fondant de chocolate

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre



# CÓCTEL 6

## PLATOS

Gilda de boquerón en vinagre

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Ceviche "El Escondite"

Tartar de atún con alga wakame sobre totopos

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Vieira con crema de aguacate y huevas de trucha

Samosa de curry con soja picante

Mini canelón de pollo de corral

Focaccia con aceite de oliva y cecina de León

Surtido de croquetas: cecina y boletus

Gyozas de pollo al curry con salsa yakiniku

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

## PLATO DE REFUERZO (SELECCIONAR UNA OPCION)

Falso risotto de boletus y trufa

Mini albóndigas en salsa con patatas

## POSTRE

Mini tarta fluida de queso

Brocheta de fruta de temporada

## BEBIDA

Vino tinto – Rioja

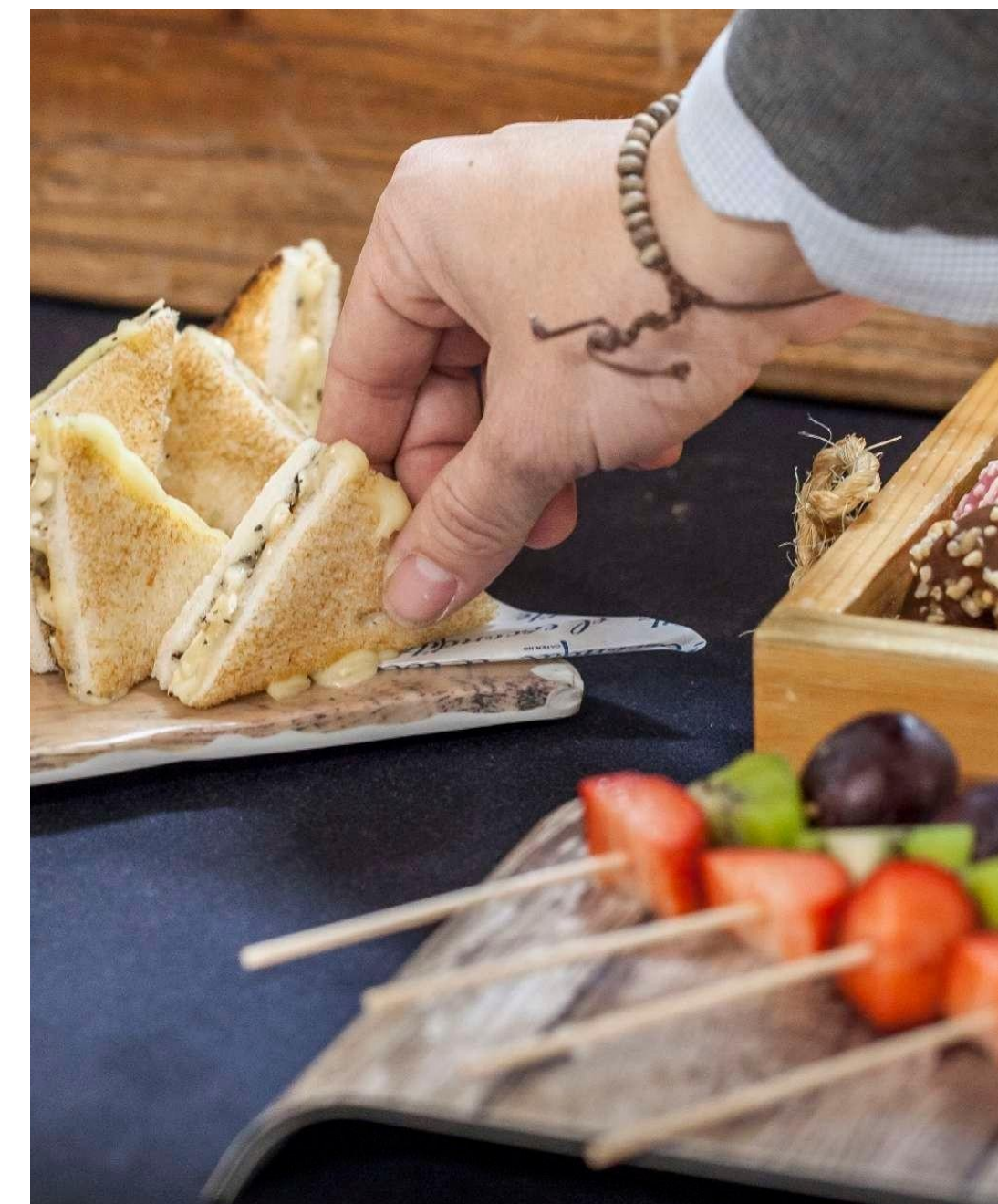
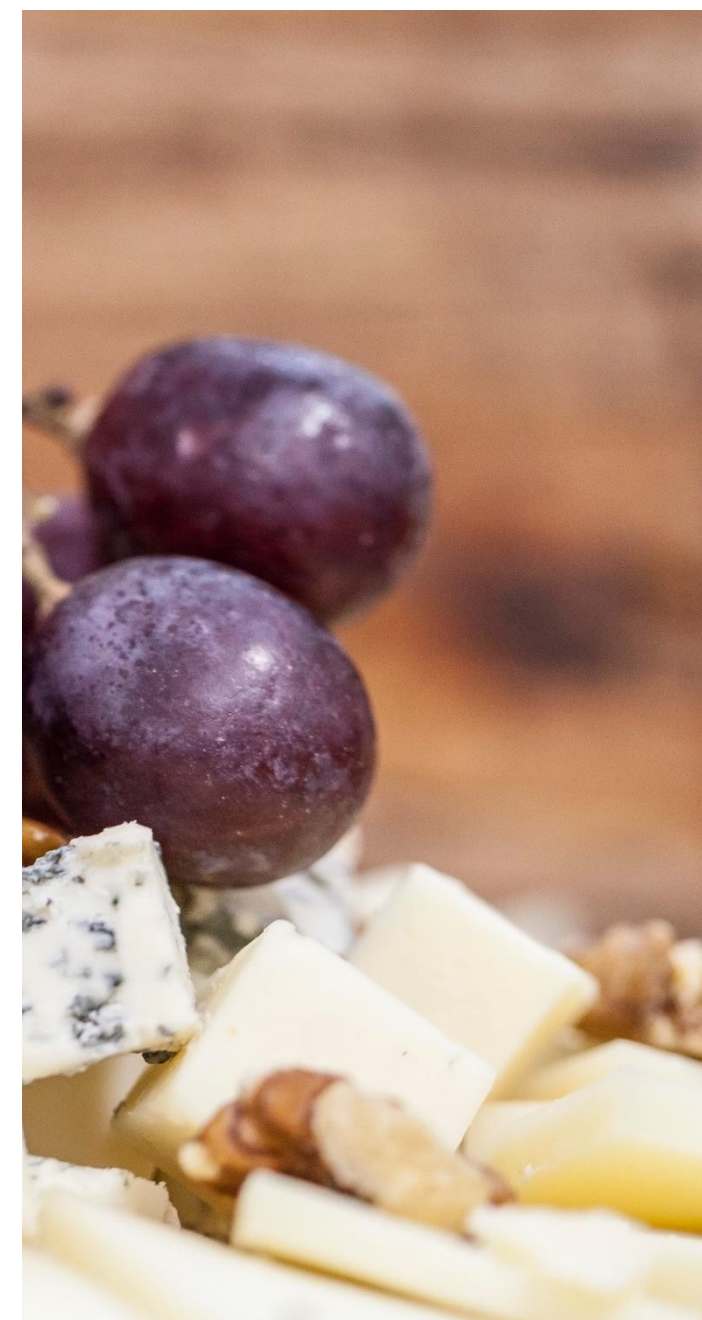
Vino blanco – Rueda

Cerveza / Cerveza 0,0

Refrescos

Agua mineral

\*Barra libre





②

# PRESUPUESTO Y CONDICIONES

# PRECIOS CÓCTELES

TIPO DE COCTEL	PRECIO
Cóctel 1	27,00€
Cóctel 2	30,00€
Cóctel 3	33,00€
Cóctel 4	36,00€
Cóctel 5	40,00€
Cóctel 6	44,00€

# CONDICIONES

---

Incluye todo el material, menaje y mobiliario de cóctel necesario para el desarrollo del evento. El menaje y mobiliario irá en concordancia con el número de invitados (consulte nuestras tarifas de menaje y mobiliario).

Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital: 50€ (para grupos de menos de 25 invitados). Servicio de transporte, entrega y recogida Madrid capital 50€ (para grupos de más de 25 invitados)

Servicio de transporte, entrega y recogida: 100 € (eventos fuera de Madrid capital, este precio podrá variar dependiendo de la distancia).

Servicio de recogida: 50€ (domingos).

Confirmación del número de invitados una semana antes del evento.

Servicio coordinador del evento: 100€ media jornada (4 horas)

Servicio de menos de 30 comensales - suplemento de 50€

Servicio de camareros: 100€ media jornada (4 horas) + 19€ hora extra cada camarero (opcional). El tiempo cuenta desde la llegada de los camareros hasta la salida (incluye el tiempo de montaje y recogida).

Presupuesto establecido por persona. IVA no incluido.

Las pérdidas y roturas por mal uso del menaje correrán a cargo del cliente.

Forma de pago: 50% por adelantado, el 50% restante, 48 horas antes del evento.

Consulte nuestros espacios y nuestros servicios extras: decoración, cortador de jamón, bodegones...

# POLÍTICA *de* CANCELACIÓN

---

Tendrán que notificar con una semana de antelación a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento, se le devolverá un 25% del pago ya abonado.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada, se le devolverá un 20% del pago efectuado.

Por anulaciones realizadas con menos de 48 horas laborables de antelación a la fecha del servicio, la penalización será del 80% del importe presupuestado.

El día del servicio, la penalización ascenderá al 100% del importe presupuestado.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que abonar cualquier extra que haya consumido el cliente.

*el escondite*  
CATERING

MONTEPRIEGO S L

C/ Sagasta 30, 7º izq. 28004 Madrid  
Nº R.S. 07-0927-01327.2/2019  
Tlf:91 522 82 42

[catering@grupoescondite.com](mailto:catering@grupoescondite.com)  
[www.catering.grupoescondite.com](http://www.catering.grupoescondite.com)