

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

Gastronomía, servicio y montaje,  
al servicio de una sólo experiencia.

## Propuesta gastronómica

- Tipo Cóctel.....4-6
- Menú Sentados.....7

## Condiciones generales

- Condiciones y políticas.....8

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS



# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

## Cóctel 1

Precio pp. 28,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Vasito de salmorejo con su guarnición
- Mini bikini de roast beef con rúcula y mostaza
- Pincho de tortilla de patata con alioli trufado

### Platos Calientes

- Croquetas de jamón ibérico
- Mini rollito de primavera con salsa de soja
- Brocheta de pollo satay con salsa teriyaki y sésamo
- Quesadilla de jamón, queso y champiñones
- Gyoza de pollo con salsa yakiniku y sésamo
- 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 / Agua con gas

\*Barra libre 2h

## Cóctel 2

Precio pp. 30,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Tabla de queso del país con picos, uvas y nueces
- Ensaladilla rusa con ventresca y piparra
- Bikini de sobrasada, queso brie y miel
- Tartar de atún con guacamole sobre totopo

### Platos Calientes

- Cachopines con mayonesa de cabrales
- Mini tequeño con salsa rosada
- Croquetas de cecina
- Brocheta de pollo satay con teriyaki y sésamo
- Mini rollito de primavera con salsa de soja
- Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

### Postre

- Mini pastel de Belén

### Bebida

- Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos
- Agua mineral / Agua con gas

\*Barra libre 2h

## Cóctel 3

Precio pp. 33,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Ceviche de corvina clásico con palomitas
- Bikini de queso brie con trufa
- Anchoa de Santoña sobre cama de salmorejo
- Brocheta de tomate cherry, mozzarella, paletilla ibérica y pesto
- Totopos de salmón con alga wakame

### Platos Calientes

- Patatas bravas a nuestro estilo (milhojas de patata y salsa brava)
- Croquetas de chuleta
- Mini bocatín de calamares con salsa alioli
- Gyoza de pato con salsa yakiniku
- Mini hamburguesa con salsa de queso americana (MC)

### Postre

- Mini tarta fluida de queso

### Bebida

- Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos
- Agua mineral / Agua con gas

\*Barra libre 2h

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

## Cóctel 4

Precio pp. 36,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos
- Anchoas de Santoña con salmorejo
- Ceviche clásico de corvina con palomitas
- Gamba crujiente sobre cama de guacamole en pan de gambas
- Steak tartar cortado a cuchillo con lascas de queso sobre totopo
- Mini poké de base de arroz, salmón, edamame y alga wakame

### Platos Calientes

- Croquetas de jamón ibérico
- Bikini de rabo de toro
- Gyozas de pollo con salsa yakiniku y sésamo
- Pulpo a la gallega con puré de patata y pimentón
- 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 / Agua con gas

\*Barra libre 2h

## Cóctel 5

Precio pp. 39,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Gilda de boquerón en vinagre y anchoa
- Foie de pato mermelada de higos
- Tartar de atún con pesto y stracciatella sobre totopos
- Paletilla ibérica con picos de Jerez
- Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Ensaladilla rusa con ventresca

### Platos Calientes

- Mini mollete de pringa
- Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
- Brocheta de pollo satay con salsa teriyaki
- Surtido de croquetas: jamón ibérico y boletus
- Gyoza de pato con salsa yakiniku
- Solomillo a la brasa con pimientos de piquillo

### 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 / Agua con gas

\*Barra libre 2h

## Cóctel 6

Precio pp. 43,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Salmorejo cordobés con su guarnición
- Paletilla ibérica con picos de Jerez
- Steak tartar cortado a cuchillo con lascas de queso
- Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Tartar de atún con stracciatella y pesto sobre totopo

### Platos Calientes

- Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
- Taco de cochinita pibil con guacamole y cebolla encurtida
- Surtido de croquetas: chuleta y boletus
- Mini bikini de rabo de toro
- Bocatín de calamares con alioli
- Surtido de gyozas: verduras y pollo con salsa yakiniku
- Ravioli de foie a la mantequilla negra
- Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

### Plato de Refuerzo

- Falso risotto de boletus y trufa

### Postre

- Mini tarta fluida de queso
- Mini coulant de chocolate

### Bebida

- Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos / Agua mineral / Agua con gas

\*Barra libre 2h

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

## Cóctel 7

Precio pp. 49,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Gilda de boquerón en vinagre y anchoa
- Foie con mermelada de higos
- Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez
- Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Ceviche clásico peruano con palomitas
- Tartar de atún con pesto y estracciattella

### Platos Calientes

- Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
- Vieira con crema de aguacate y huevas de trucha
- Mini canelón de pollo de corral
- Chachopín con mayonesa de cabrales
- Surtido de croquetas: cecina y boletus
- Gyoza de pollo y verduras
- Solomillo a la brasa con pimiento de Piquillo
- Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

### Plato de Refuerzo

- Falso risotto de boletus y trufa
- Carrilleras al PX con crujiente de patata

### Postre

- Mini tarta fluida de queso
- Mini surtido de piononos

### Bebida

- Vino tinto - Rioja / Vino blanco - Rueda
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos / Agua mineral / Agua con gas

\*Barra libre 2h

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

## Sentados 1

Precio pp. 80,00€ + IVA

### Cóctel

- Foie de pato con mermelada de higos
- Jamón ibérico con picos de Jerez
- Ceviche peruano clásico con palomitas
- Anchoa de Santoña con salmorejo
- Tabla de quesos del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Gyoza de pollo con salsa yakiniku
- Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce
- Brocheta de pollo satay
- Croqueta de jamón ibérico

### Plato Principal (elegir uno)

- Merluza en salsa verde con almejas
- Canelón de rabo de toro con salsa española
- Carrillera de ternera al PX con puré a la antigua

### Postre (individual)

- Tarta de queso con mermelada de frutos rojos

### Bebida

- Vino tinto / Vino blanco
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos
- Agua mineral

\*Barra libre durante la comida

## Sentados 2

Precio pp. 90,00€ + IVA

### Cóctel

- Tabla de quesos nacionales, uvas y nueces
- Foie de pato con mermelada de violetas
- Croquetas de jamón
- Salmorejo cordobés con su guarnición
- Brocheta de solomillo y pimiento de piquillo
- Brocheta de pollo satay con teriyaki y sésamo

### Entrante (elegir uno)

- Falso risotto con boletus y trufa
- Burrata con tres tomates y albahaca fresca

### Principal (elegir uno)

- Merluza a la plancha con patata panadera
- Carrillera de ternera al PX con puré a la antigua

### Postre (individual)

- Brownie con helado a las dos vainillas

### Bebida

- Vino tinto / Vino blanco
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos
- Agua mineral

\*Barra libre durante la comida

## Sentados 3

Precio pp. 110,00€ + IVA

### Platos Fríos

- Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez
- Vasito de salmorejo con su guarnición
- Tartar de atún con guacamole casero sobre totopo
- Foie de pato con mermelada de higos
- Tabla de quesos del país, uvas, nueces y picos rústicos
- Gyoza de pollo con salsa teriyaki
- Croquetas de jamón y boletus
- Bikini de rabo de toro
- Zamburiña a la parrilla con puré de boniato
- Brocheta de pollo satay

### Entrante (elegir uno)

- Steak tartar cortado a cuchillo (aliñado al gusto)
- Alcachofas de temporada confitadas con lascas de foie

### Principal (elegir uno)

- Lubina a la plancha con kubak y pak choi
- Solomillo de ternera con panadera y salsa española

### Postre (individual)

- Tarta de queso con sirope de frambuesa

### Bebida

- Vino tinto / Vino blanco
- Cerveza / Cerveza 0,0
- Refrescos
- Agua mineral

\*Barra libre durante la comida

## Condiciones Generales

### Qué incluye

La propuesta incluye el material, menaje y mobiliario necesarios para el correcto desarrollo del evento.

### Transporte y logística

- Madrid capital: incluido para más de 25 invitados.
- Grupos inferiores a 25 invitados: suplemento de 50€.
- Fuera de Madrid capital: a consultar según ubicación.
- Recogidas en domingo: suplemento de 200€.
- Madrid Central: suplemento 120€ (no aplicable con acceso).

### Servicio de personal

- Camareros: 110€ por media jornada (4 horas).
- Hora extra: 21€ por camarero.
- El tiempo de servicio incluye montaje y recogida.
- Sin camareros: suplemento de 110€ (cocina y logística).

### Confirmación de invitados

El número definitivo de invitados deberá confirmarse con una semana de antelación y será la base de la facturación final.

### Forma de pago

- 50% en el momento de la reserva.
- 50% restante, una semana antes del evento.
- Precios por persona. IVA no incluido.

### Devoluciones por cancelación

- 25% dos semanas antes del evento.
- 20% una semana antes del evento.

### Otros

- El cliente asumirá los desperfectos por mal uso del material.
- Cualquier servicio extra se abonará antes de la finalización.
- Nos adaptamos a la normativa vigente en la Comunidad de Madrid.



Enclaves únicos donde llevar a cabo tus celebraciones.

Si quieres saber más, no dudes en ponerte en contacto con nuestro equipo.

# EL ESCONDITE

CATERING Y EVENTOS

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