

**GASTRONOME 360**

*Juan Pozuelo*

DISEÑAMOS  
EXPERIENCIAS  
GASTRONÓMICAS





## EQUIPO **HUMANO**

Bajo el liderazgo del **chef Juan Pozuelo**, nuestro equipo humano constituye el alma de nuestro servicio de catering, trabajando con dedicación y minuciosidad para **confeccionar momentos inolvidables**.

## MATERIA **PRIMA**

Utilizamos **ingredientes de alta calidad**, manteniendo la esencia de nuestra herencia culinaria. Cada uno de nuestros platos se confecciona con **aceite de oliva** de variedades diversas, en colaboración con **proveedores locales**, y con un firme **compromiso hacia la sostenibilidad**.

## PERSONALIZACIÓN **MENÚS**

Cada uno de nuestros menús es **completamente adaptable y personalizable** para **satisfacer las necesidades particulares** de su evento. Tenemos opciones disponibles para aquellos con restricciones alimentarias.

## EMPRESAS & **PARTICULARES**

Ofrecemos servicios de catering para una **amplia gama de eventos**, ya sea para ocasiones particulares o corporativas, en el lugar de tu elección.



HAZ CLICK EN CADA ITEM PARA IR A LA PÁGINA ESPECÍFICA

COFFEEBREAK	07
VINO ESPAÑOL	15
MENÚ CÓCTEL	19
PLATOS DE REFUERZO	27
FINGER BUFFET	28
MENÚ SENTADO	33
ESTACIONES	41
BARRA LIBRE	56
SHOW COOKING	64
MENÚ HALAL	74
MENÚ KOSHER	78
OTROS SERVICIOS	82
ESPACIOS	86
CONDICIONES PARTICULARES	88
CONTACTO	90



CONGRESOS | REUNIONES | PRESENTACIONES

# COFFEEBREAK

Sabemos la importancia de un café recién hecho y la necesidad del desayuno para una jornada intensa. Por eso, **en nuestros coffee breaks sólo encontrarás productos recién elaborados.**

Te ayudamos a empezar el día de buen humor. Déjanos conquistarte con nuestros dulces y salados.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



# WELCOME COFFEE

🕒 20-30'

Sólo podrá contratarse al inicio del evento y junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

PASTAS DE TÉ

# COFFEE BÁSICO

🕒 20-30'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA



Mini bollería variada

# COFFEE BREAK

🕒 30-45'

Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

BOCATINES & SANDWICH VARIADOS

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA

# COFFEE ESPAÑOL

🕒 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA

MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA

BOCATÍN DE IBÉRICO

VASITO DE FRUTAS

CHOCOLATINA

# COFFEEFRANCÉS

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

MINI CREPE DULCE

BRIOCHE DE JAMÓN DULCE Y QUESO BRIE

MACARONS

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA

CHOCOLATINA

# COFFEEDE TARDE

 30-45'

*Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.*

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIKINI DE JAMÓN Y QUESO

BIZCOCHO CASERO

PASTAS DE TÉ

CHOCOLATINA

# COFFEEHEALTHY

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMOS VARIADOS  
DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

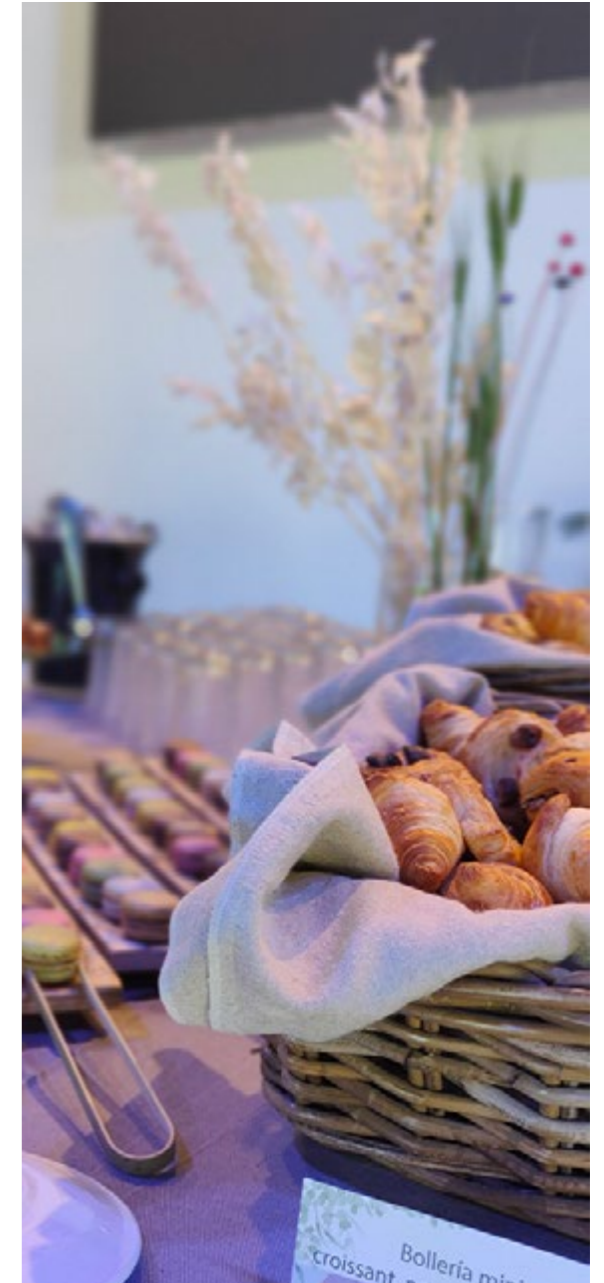
AGUA

VASITO DE FRUTAS

TOSTA DE PAN DE ESPELTA  
CON AGUACATE Y QUESO CREMA

YOGURT Y CEREALES

CHOCOLATINA



# BRUNCH **CON** ESTACIONES

45-60'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

## ESTACIÓN DULCE

MINI CROISSANT

MINI NAPOLITANA

CARACOLA

MACARON

DONUT

BIZCOCHO CASERO

MINI MAGDALENA

MINI TORRIJA CARAMELIZADA

## ESTACIÓN HEALTHY

YOGURT

FRUTA DE TEMPORADA

ZUMOS VARIADOS DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

## ESTACIÓN SALADA

BOCATÍN DE IBÉRICOS

MINI BIKINI MIXTO

TOSTA DE SALMÓN Y BEARNESA

MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA



Estación Healthy y Dulce



CONFERENCIAS | REUNIONES | PRESENTACIONES

# VINO ESPAÑOL

Perfecto para dar **comienzo o para la finalización de un evento**.  
Ideal para presentaciones de productos y conferencias.

Consiste en un **ligero picoteo servido en bandeja**, en forma  
**de pequeñas tapas**, aunque el verdadero protagonista de este  
servicio es el vino, con denominación de origen Español.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## VINO ESPAÑOL FRÍO

 20-30'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

EMBUTIDOS IBÉRICOS CON D.O.

GAZPACHO ANDALUZ CON AOVE

MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA

MACARON CON PATÉ IBÉRICO

DADO DE SALMÓN MARINADO EN  
REMOLACHA CON MANTEQUILLA Y CREMA DE  
QUESO A LAS FINAS HIERBAS

CHAPATINA DE ROAST BEEF  
CON SALSA TÁRTARA

## VINO ESPAÑOL

 45-60'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES CON D.O.

EMBUTIDOS IBÉRICOS CON D.O.

MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA

CRUJIENTE DE ANCHOA Y TOMATE RALLADO

TARTELETA DE  
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

EMPANADA CASERA VARIADA

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

## VINO ESPAÑOL VEGGIE

 45-60'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

ESTACIÓN DE ENSALADAS

BRIOCHE DE ESCALIBADA CON ROMESCU

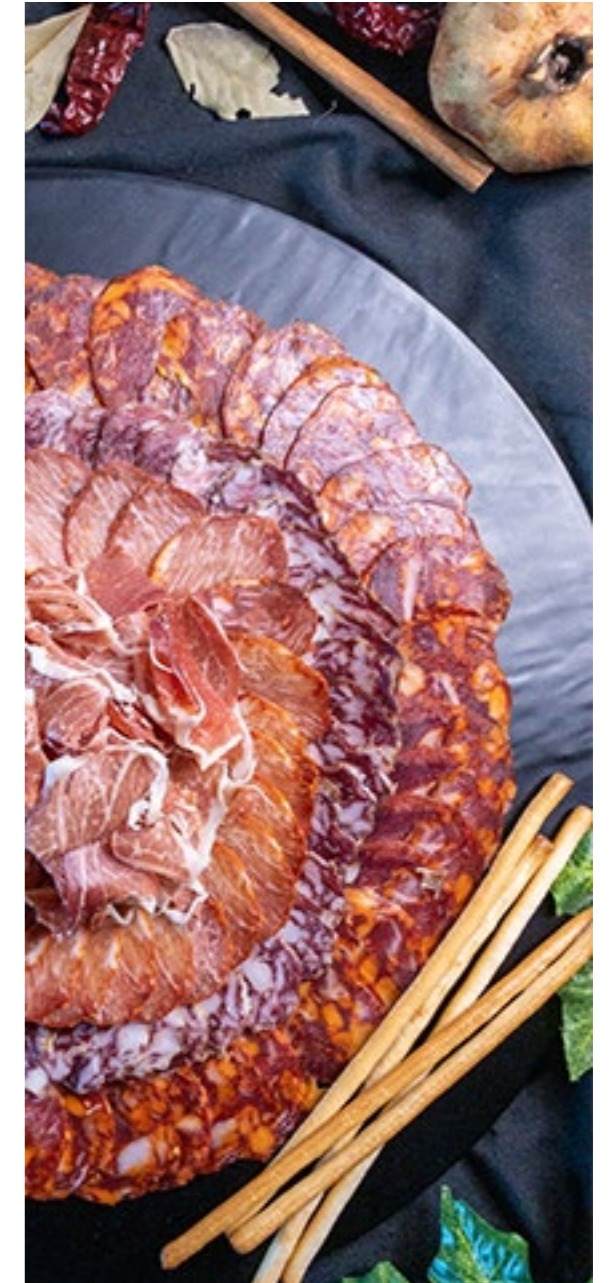
PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

SALMOREJO CON REGAÑÁS

TARTELETA DE ENSALADILLA  
CON EMULSIÓN DE ACEITE SUAVE

TACO AL PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS



*Surtido de Ibéricos*



CONGRESOS | CONVENCION | ENTREGA DE PREMIOS

# MENÚCÓCTEL

Perfecto para recibir a los invitados o como broche final a cualquier tipo de evento. Es el **más versátil de todos** ya que **abarca una amplia variedad de gustos gastronómicos**.

Disponemos de cócteles para todo tipo de ocasiones, además es posible añadir platos de refuerzo en todos ellos, de forma que pueden servir tanto como ágape o como comida.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## COPA DE BIENVENIDA

🕒 20-30'

*Este servicio se contratará junto a otro servicio que no exceda de las dos horas entre ambos.*

VINOS NACIONALES CON D.O.

CERVEZAS

AGUA

REFRESCOS

**Posibilidad de añadir referencias:**

ELIGE 1 SNACK POR 1,50€

ELIGE 2 SNAKS POR 2,50€

MACARON CON PATÉ IBÉRICO

DADO DE SALMÓN MARINADO EN REMOLACHA CON MANTEQUILLA Y CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU

TARTAleta DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

FILO DE RICOTA E HIGOS CON CURRY Y MENTA

## CÓCTEL EL RETIRO

🕒 45-60'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.

BOCATÍN CALIENTE DE PICADA DE IBÉRICOS

CREMA DE CALABAZA DE TEMPORADA CON AOVE A LAS FINAS HIERBAS | GAZPACHO ANDALUZ *(Según la estación)*

TARTAleta DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAN DE QUESO

ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA

EMPANADA CASERA VARIADA

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

REVOLCONAS CON TORREZNOS DE SORIA

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

CROCANTE DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA

GRANIZADO DE FRUTAS

MINI TARTA DE QUESO CASERA

## CÓCTEL CIBELES

🕒 60-90'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA

MINI SALCHICHÓN

ROQUITAS DE PARMESANO

CREMA DE CALABAZA DE TEMPORADA CON AOVE A LAS FINAS HIERBAS | GAZPACHO ANDALUZ *(Según la estación)*

TARTAleta DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

BOCATÍN CALIENTE DE PICADA DE IBÉRICOS

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

MACARON DE PATÉ IBÉRICO

TOSTA DE BACALAO AL PIMENTÓN DE LA VERA

PAN DE QUESO

REVOLCONAS CON TORREZNOS DE SORIA

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU

CROCANTE DE POLLO CON MIEL Y MOSTAZA

MINI BURGUER DE VACUNO

TARTA DE LIMÓN CON GALLETA DE CARAMELO

GRANIZADO DE FRUTA



*Mini tarta de queso casera*

# CÓCTEL SANISIDRO

🕒 60-90'

CHIPS DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA

ACEITUNAS DE CAMPO REAL

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.

SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.

CREMA DE CALABAZA DE TEMPORADA CON AOVE  
A LAS FINAS HIERBAS | GAZPACHO ANDALUZ  
*(Según la estación)*

BOCADO DE POLLO AL CURRY ROJO

TARTELETA DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAN DE QUESO

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

MINI TORTILLA CON MAYO BRAVA

FILO DE RICOTA E HIGOS CON CURRY Y MENTA

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU

DADO DE SALMÓN MARINADO  
EN REMOLACHA CON MANTEQUILLA  
Y CREMA DE QUESO A LAS FINAS HIERBAS

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA

MINIBURGUER DE VACUNO

TARTA DE LIMÓN CON GALLETA DE CAMELO

TORRIJA CAMELIZADA

DELICIA DE TIRAMISÚ



*Bocatin de calamares con mayolima*

# CÓCTEL ELBARQUILLO

🕒 90-100'

CHIPS DE VEGETALES AL CURRY

ALMENDRAS FRITAS EN AOVE

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.

SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.

CREMA DE CALABAZA DE TEMPORADA CON AOVE  
A LAS FINAS HIERBAS | GAZPACHO ANDALUZ  
*(Según la estación)*

TARTELETA DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

DELICIA DE MARISCO Y PUERROS

PAN DE QUESO

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA

RISOTTO CREMOSO DE SETAS  
CON VIRUTAS DE IBÉRICO

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU

DADO DE SALMÓN MARINADO EN REMOLACHA  
CON MANTEQUILLA Y CREMA DE QUESO A LAS  
FINAS HIERBAS

DELICIA DE POLLO TERIYAKI

ALBÓNDIGAS DE MAR CON SALSA AMERICANA

ROLL DE CERDO CRUJIENTE

MINIBURGUER DE VACUNO

CAZUELITA DE CARRILLERA MELOSA

VASITO DE FRUTAS

TARTA DE LIMÓN CON GALLETA DE CAMELO

HOJALDRITO DE MANZANA Y CANELA

DELICIA DE TIRAMISÚ

# CÓCTEL VEGGIE

🕒 60-90'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA  
ACEITUNAS DE CAMPO REAL

CUCHARITA DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
GAZPACHO ANDALUZ  
VICHYSOISE

PAPAS ARRUGÁS CON MOJO CANARIO  
BARQUITA DE HUMMUS  
CONO DE GUACAMOLE  
TABULÉ DE VERDURAS AL CURRY  
SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS  
COCA DE ESCALIBADA CON CREMA DE BERENJENA

ARROZ SALTEADO CON VERDURAS  
ÑOQUIS AL PESTO

ESTOFADO DE SOJA Y SETAS  
VASITO DE FRUTAS  
YOGUR VEGETAL Y FRUTOS ROJOS  
CHOCOLATE CALIENTE  
CON PICATOSTES DE NARANJA



Vichyssoise

# CÓCTEL GLUTENFREE

🕒 90-100'

CHIPS DE PATATA AL PIMENTÓN DE LA VERA  
ALMENDRAS FRITAS EN AOVE  
SURTIDO DE IBÉRICOS

CREMA DE CALABAZA DE TEMPORADA CON AOVE A  
LAS FINAS HIERBAS | GAZPACHO ANDALUZ  
*(Según la estación)*

CUCHARITA DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
PAPAS ARRUGÁS CON MOJO CANARIO  
PAN DE QUESO

BOMBÓN DE QUESO Y AVELLANAS  
PISTO DE VERDURAS ASADAS  
MINI TORTILLA CON MAYOBRAVA  
GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU  
TARTAR DE SALMÓN

HAKAO DE MARISCO  
ARROZ IBÉRICO

ROLL DE CERDO CRUJIENTE  
ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA  
CROCANTE DE POLLO CON MOSTAZA Y MIEL  
CAZUELITA DE CARRILLERA MELOSA

VASITO DE FRUTAS  
CORTADITO DE LIMÓN  
ROCAS DE AVELLANA Y CHOCOLATE  
GRANIZADO DE MOJITO



## PLATOS DE REFUERZO

*Añade a cualquiera de nuestras opciones de cócteles estos platos de refuerzo para pasar de un picoteo, a una comida más completa:*

**A elegir entre:**

- CARRILLERAS MELOSAS CON ARROZ
- ÑOQUIS DE VERDURAS A LA NAPOLITANA
- BACALAO AL AJO ARRIERO
- ALBÓNDIGAS EN ESTOFADO DE VERDURAS
- SOLOMILLO STROGONOFF CON SETAS



*Saam de cochinillo crujiente*

# FINGERBUFFET

 60-90'

## SELECCIÓN DE FRÍOS

MINI SALCHICHÓN

DADO DE SALMÓN MARINADO EN REMOLACHA  
CON MANTEQUILLA Y CREMA DE QUESO A LAS  
FINAS HIERBAS

MORTADELA ITALIANA TRUFADA

SURTIDO DE IBÉRICOS

ROQUITAS DE PARMESANO

## EXÓTICO

FILO DE RICOTA E HIGOS CON CURRY Y MENTA

QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ & SETAS

GYOZA DE VERDURAS AL VAPOR

## FREIDURÍA

ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA

DELICIA DE POLLO TERIYAKI

CROCANTE DE POLLO CON MIEL & MOSTAZA

## ENTREPANES

COCA DE ANCHOA, TOMATE Y CEBOLLINO

SÁNDWICH DE CREMA DE ATÚN

BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA

MINI CHAPATINA DE  
OREJA A LA PLANCHA CON SALSA BRAVA

## TOQUE DULCE

VASITO DE FRUTA

TARTA DE LIMÓN CON GALLETA DE CARAMELO

MINI TORRIJA CAMELIZADA



# CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

 90-100'

## CÓCTEL PASADO

BOCADO DE POLLO AL CURRY

TARTELETA DE ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAN DE QUESO

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

ALBÓNDIGAS DE MAR CON SALSA AMERICANA

MINIBURGUER DE VACUNO

VASITO DE FRUTAS

TARTA DE LIMÓN CON GALLETA DE CARAMELO

MINI TORRIJA CARAMELIZADA

DELICIA DE TIRAMISÚ

## ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN AL CORTE CON D.O.

SURTIDO IBÉRICO CON D.O.

SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.

PANES ARTESANALES  
& MERMELADAS CASERAS

## ESTACIÓN ITALIANA

MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS

ENSALADA DE FARFALLE  
CON MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN

ÑOQUIS A LA NAPOLITANA

RISOTTO CREMOSO  
DE SETAS O A LOS 4 QUESOS

## ESTACIÓN MEXICANA

GUACAMOLE CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

MINI BURRITO DE QUESO Y BUTIFARRA

QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ Y SETAS

TACOS AL PASTOR

## ASIÁTICA

NIGIRI DE GAMBÓN AL AJILLO

MAKI DE SALMÓN Y AGUACATE

GYOZA DE VERDURAS AL VAPOR

ROLLITO DE PRIMAVERA

## ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS CASERAS VARIADAS

TORTILLAS VARIADAS

SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN

ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA

PUEDES SUSTITUIR CUALQUIERA DE LAS ESTACIONES ANTERIORES POR UNA VEGGIE

## VEGGIE

CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO

WOK DE ARROZ CON VERDURAS

CHAMPIÑÓN AL AJILLO

TACO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

ANIVERSARIO | GALA | ENTREGA DE PREMIOS

# BANQUETE MENÚ

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado **deliciosos menús para ser servidos en mesas finamente decoradas.**

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



# MENÚELMADROÑO

 90-100'

## ENTRANTE

CROQUETA DE JAMÓN

## PRIMER PLATO

FLORES DE ALCACHOFA  
CON SALSA BEARNESA

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

GUISO MARINERO  
EN SUQUET CON PATATA

RAGÚ DE VACUNO  
SOBRE PARMENTIER Y CHAMPIÑONES

## POSTRE

ARROZ CON LECHE DE COCO  
CON CREMA ESPUMOSA Y CANELA

CAFÉS E INFUSIONES

PETIT FOURS



*Guiso marineru a la gallega  
con patata grande cocida*

# MENÚLAALMUDENA

 90-100'

## ENTRANTE

DELICIAS DE POLLO TERIYAKI

## PRIMER PLATO

BURRATA CON TOMATE CONFITADO Y  
PUERROS EN PISTO

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

MERLUZA A LA ROMANA  
OBRE PIMIENTOS ROJOS Y VERDES ASADOS

CONFIT DE PATO Y ARROZ DE SU JUGO

## POSTRE

ESPUMA DE CHOCOLATE Y NARANJA

CAFÉ E INFUSIONES

PETIT FOURS



*Merluza a la romana con endivias braseadas*

# MENÚ EL CLAVEL

 90-100'

## ENTRANTE

ADOBO DE PESCADO CRUJIENTE

## PRIMER PLATO

SALMOREJO SUAVE DE TOMATES,  
PIMIENTOS ASADOS CON MIGAS LIGERAS  
Y LOMOS DE SARDINA A LA BRASA  
*(En invierno crema de ave y lenteja caviar)*

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

ESTOFADO DE MAR SOBRE FONDO  
DE SALSA VERDE CON GUI SANTES Y HABITAS

CARRILLERA IBÉRICA CON SALSAS DE TRUFAS

## POSTRE

ÓPERA DE CHOCOLATE Y CAFÉ

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Cortado de merluza  
sobre fondo de salsa verde y lenteja caviar*

# MENÚ LAS VISTILLAS

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

BLINIS DE HUEVAS DE TRUCHA Y NATA AGRIA

## PRIMER PLATO

LINGOTES DE SALMÓN AHUMADO  
SOBRE QUINOA Y VERDURA  
CON VINAGRETA DE POMELO

## SEGUNDO PLATO

AJOBLANCO CON DADOS DE ATÚN ROJO  
MACERADOS & COUSCOUS DE BRÓCOLI

## TERCER PLATO

*A escoger entre:*

RAPE ALANGOSTADO  
CON SALSAS DE CARABINEROS Y VERDURITAS

CONFIT DE PATO A LA ESPAÑOLA  
CON RAGÚ DE SETAS

SORBETE DE CÍTRICOS

## POSTRE

CRUJIENTE DE MASCARPONE,  
NATA Y FRESAS MACERADAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Tarta Ópera  
de chocolate blanco y frutos rojos*

# MENÚ PALACIO DE CRISTAL

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

MINI TACO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE

## PRIMER ENTRANTE

BLINI DE AHUMADOS DEL MAR CON  
MANTEQUILLA BATIDA AL ENELDO

## SEGUNDO ENTRANTE

CREMA DE GAMBAS Y PUERROS

## TERCER PLATO

*A escoger entre:*

SUPREMA DE CORVINA, ESPÁRRAGOS TIERNOS  
Y HABITAS FRESCAS EN CALDO CORTO LIGADO

TOURNEDO ROSSINI  
CON SALSAS DE HONGOS Y TRUFA



*Rape alangostado  
con salsa de carabineros y verduritas*

SORBETE DE MELOCOTÓN ASADO

## POSTRE

TARTA DE QUESOS TRADICIONAL  
CON TOFFE DE PX Y PASAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Carrillera ibérica con salsa de trufas*

ESTACIONES | COCINA EN VIVO | CÓCTEL

# ESTACIONES TEMÁTICAS

Si estás buscando añadir un toque especial a tu próximo cóctel, no hay mejor manera de sorprender a tus invitados que con un corner gastronómico. Crea una **experiencia única al incorporar una estación temática** que ofrezca una variedad de sabores y opciones culinarias para complementar tus cócteles.

Las estaciones **pueden contratarse con otro servicio o, individualmente, con un mínimo de tres.** No incluye bebidas, pero puedes añadir barra libre por 1,5 horas.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## ESTACIÓN ESPAÑOLA



- CROQUETAS CASERAS VARIADAS
- TORTILLAS VARIADAS
- SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN
- ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA
- PATATAS REVOLCONAS  
CON TORREZNOS DE SORIA



## ESTACIÓN IBÉRICA



- JAMÓN AL CORTE CON D.O.
- SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.
- SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.
- PANES ARTESANALES  
& MERMELADAS CASERAS



## ESTACIÓN DE PATATAS



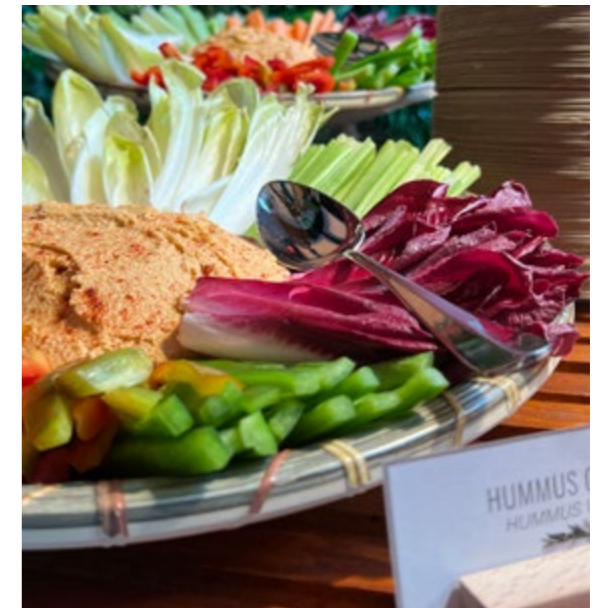
- TORTILLAS VARIADAS
- PAPAS ARRUGÁS CON MOJO CANARIO
- PATATAS BRAVAS
- PATATAS REVOLCONAS  
CON TORREZNOS DE SORIA



## ESTACIÓN VEGGIE



- CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO
- WOK DE ARROZ CON VERDURAS
- CHAMPIÑÓN AL AJILLO
- ÑOQUIS AL PESTO
- TACOS DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO



## ESTACIÓN MEXICANA



GUACAMOLE  
CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

GUISO DE FRIJOLES, QUESO Y BUTIFARRA

QUESADILLAS  
DE HUITLACOCHÉ, SETAS Y QUESO

TACOS AL PASTOR

BURRITOS DE  
CARNE MECHADA Y NOPALES



## ESTACIÓN ASIÁTICA



NIGIRIS DE GAMBÓN AL AJILLO

MAKIS DE SALMÓN & AGUACATE

GYOZAS DE VERDURAS AL VAPOR

ROLLITOS DE PRIMAVERA

WOK DE ARROZ Y POLLO



## ESTACIÓN ITALIANA



MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS

ENSALADA DE FARFALLE  
CON MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN

ÑOQUIS A LA NAPOLITANA

TORTELLINI 4 QUESOS

PIZZA MARGARITA



## ESTACIÓN ALEMANA



SALCHICHAS

CODILLO

PURÉ DE PATATA

ENSALADA ALEMANA



## ESTACIÓN **VERMUT & GILDAS**

VERMUT  
GILDAS VARIADAS  
PEPINILLO RELLENO  
ACEITUNAS VARIADAS  
BERENJENA DE ALMAGRO



## ESTACIÓN **BLINIS AHUMADOS Y MARINADOS**

BLINIS CON CREMA AGRIA Y HUEVAS  
(MÚJOL | TRUCHA & ANCHOA)

*AHUMADOS*  
SALMÓN NATURAL  
SALMÓN A LA REMOLACHA  
SALMÓN AL VODKA  
BACALAO AHUMADO  
CABALLA



## ESTACIÓN **CONSERVAS**

ALMEJAS  
MEJILLONES  
NAVAJAS  
SARDINILLAS  
CHIPIRONES



## ESTACIÓN **PULPO**

PULPO A LA GALLEGA  
CACHELOS  
PULPO EN VINAGRETA



## ESTACIÓN AMERICANA



- MINI HAMBURGUESAS
- MINI PERRITOS
- COSTILLAS DE CERDO BBQ
- PATATAS ASADAS  
*(Ver opción de fritas según evento)*
- ENSALADA DE COL



## ESTACIÓN ASADO



100 pax mínimo

- CERDO, CORDERO O POLLO
- ASADO A BAJA TEMPERATURA
- ACOMPAÑADO DE SALSAS Y VEGETALES



## ESTACIÓN BBQ



CON  
COCINERO

- PANCETA IBÉRICA
- BUTIFARRAS Y CRIOLLOS
- CONTRAMUSLOS DE POLLO
- COSTILLAS DE IBÉRICO

## ESTACIÓN BBQ MARISCO



CON  
COCINERO

- LANGOSTINOS JUMBO
- CARABINEROS



## ESTACIÓN ARROCES

**CON  
COCINERO**

*En la estación de arroces se elaborarán dos tipos de arroz a elegir entre los siguientes:*

ARROZ DE VERDURAS

ARROZ DE POLLO

ARROZ DE MARISCO

ARROZ IBÉRICO

ARROZ NEGRO

ARROZ MELOSO DE SETAS Y CARRILLERA



## ESTACIÓN ESPETOS

**CON  
COCINERO**

*Estación basada en producto de temporada y sometida a la realización del evento en exterior.*

SARDINAS

LUBINAS

DORADAS

CALAMAR



## CORTE DE JAMÓN

**JAMÓN | 100 PERSONAS**

Incluye servicio de cortador de jamón y producto.

**JAMÓN DE CEBO IBÉRICO**

**JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO**

**JAMÓN DE BELLOTA:  
JOSELITO O CINCO JOTAS**



## ESTACIÓN FRANCESA

### SALADOS

QUESO Y CHAMPIÑONES

QUESO Y JAMÓN

QUESO Y PUERRO

### DULCES

NUTELLA

CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA



## ESTACIÓN DULCE

CREPES DE NUTELLA Y CHOCOLATE

CHOCOLATE CALIENTE  
CON PICATOSTES DE NARANJA

VASITOS DE FRUTA

MINI TORRIJAS CARAMELIZADAS

ROSQUILLAS MADRILEÑAS DE ANÍS

*\*Opción de contratar fuente de chocolate*



## ESTACIÓN CHUCHES

GOLOSINAS VARIADAS



## OTRAS ESTACIONES

Independientemente de nuestra oferta gastronómica, con nuestro equipo gastro y comercial **podemos personalizar todo tu cóctel** adaptándolo a tus necesidades y a las características propias del evento. Y además, podemos añadir diferentes propuestas como las siguientes:

RINCÓN DE OSTRAS

RINCÓN DE CHAMPAGNE

RINCÓN DE FOIE

RINCÓN DE CAVIAR

VERMUT & GILDAS



CONGRESOS | MEETINGS | ENTREGA DE PREMIOS

# BARRALIBRE & BODEGA INCLUIDA

Ofrecemos una barra libre para que tus asistentes puedan disfrutar de un espacio de networking, brindando una variedad de bebidas para todos los gustos.



# BARRALIBRE

 PRIMERAS 2 HORAS

 A PARTIR DE LA 3ª HORA

COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS



# BARRALIBRE

CERVEZA, VINO, REFRESCOS & AGUA

# BARRA COCTELERÍA

INCLUYE BARMAN PROFESIONAL

MOJITO

DAIKIRI

MARGARITA

WHISKEY SOUR

COSMOPOLITAN

SIN ALCOHOL



# BODEGA INCLUIDA

## CÓCTEL & BANQUETE

### VINO BLANCO

#### VIÑA BURÓN

TIPO DE UVA: VERDEJO 100%  
D.O. RUEDA

### VINO TINTO

#### DE PALABRA

TIPO DE UVA: TEMPRANILLO 100%  
D.O. MADRID



# SUPLEMENTO BODEGA

### VINO BLANCO

#### FOS

TIPO DE UVA: VIURA 100%  
D.O. RIOJA

#### ALMA MÍSTICA (SEMIDULCE)

TIPO DE UVA: MOSCATEL ALEJANDRÍA 100%  
D.O. VALENCIA

### VINO TINTO

#### AUDENTIA

TIPO DE UVA: PETIT VERDOT 100%  
D.O. VALENCIA

#### NELIAS

TIPO DE UVA: MENCIA 100%  
D.O. BIERZO

### CAVA

#### MURVIEDRO BRUT

TIPO DE UVA: MACABEO & CHARDONAY  
D.O. UTIEL REQUENA

#### MURVIEDRO ROSÉ

TIPO DE UVA: GARNACHA 100%  
D.O. UTIEL REQUENA

### VINO BLANCO

#### SÉRICIS

TIPO DE UVA: MESEGUERA 100%  
D.O. UTIEL REQUENA

#### NELIAS

TIPO DE UVA: GODELLO 100%  
D.O. BIERZO

### VINO TINTO

#### SALTAVIÑAS

TIPO DE UVA: TEMPRANILLO 100%  
D.O. RIOJA

#### SÉRICIS

TIPO DE UVA: BOBAL 100%  
D.O. UTIEL REQUENA



## SUPLEMENTO **BODEGA**

### VINO BLANCO

#### *VIÑA SOBREIRA*

TIPO DE UVA: ALBARIÑO 100%  
D.O. RIAS BAIXAS

#### *CAÑADA LA TORRE*

TIPO DE UVA: MALVASÍA 100%  
D.O. VALENCIA

### VINO TINTO

#### *CV05*

TIPO DE UVA: CABERNET SAUVIGNON 100%  
D.O. VALENCIA

#### *DOBLE R*

TIPO DE UVA: TEMPRANILLO 100%  
D.O. RIBERA DEL DUERO

### VINO BLANCO

#### *A COROA*

TIPO DE UVA: GODELLO 100%  
D.O. VALDEORRAS

#### *HIRUZTA-BEREZIA*

TIPO DE UVA: HONDARRABI ZURI 100%  
D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

### VINO TINTO

#### *VALDRINAL CRIANZA*

TIPO DE UVA: TEMPRANILLO 100%  
D.O. RIBERA DEL DUERO

#### *LA CASA DE LA SEDA*

TIPO DE UVA: BOBAL CENTENARIA 100%  
D.O. UTIEL REQUENA

EXPERIENCIAS | CATAS | MASTERCHEF

# SHOWCOOKING

Hemos creado, para poder ofrecer a tus clientes **varias opciones gastronómicas** en las que los invitados disfrutarán de la cocina, a través de talleres guiados por nuestro chef Juan Pozuelo y nuestro equipo de cocina.



# JUANPALOMO

## SOLICITAR PRESUPUESTO

Talleres que incluyen la elaboración y cata bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

# EL DESAFÍO

## SOLICITAR PRESUPUESTO

Promueve el espíritu de equipo con este teambuilding de competición entre asistentes, para elaborar un plato a partir de los ingredientes escogidos por nuestro Chef.



*JuanPalomo Challenge Experience*

## CATAS MARIDADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

## ADIVINA QUÉ COMES

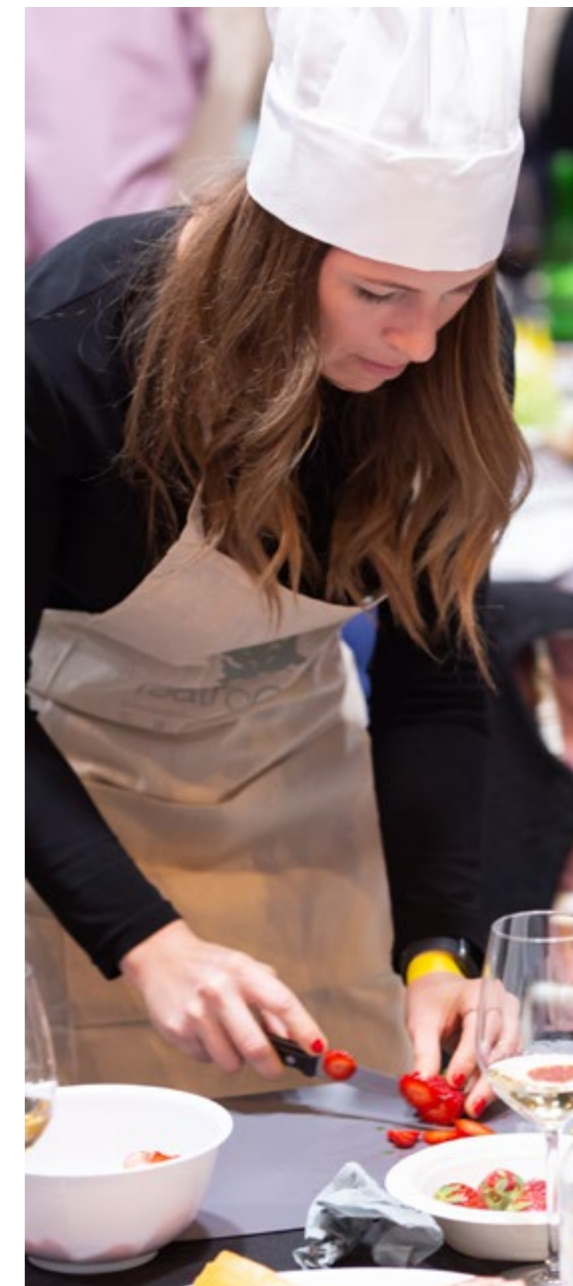
SOLICITAR PRESUPUESTO

Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

## QUE TE LA DEN CON QUESO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience

# TALLER PAELLAS

## SOLICITAR PRESUPUESTO

Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus eventos y teambuildings. Se trata de una experiencia que se realiza por grupos, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar diferentes tipos de paella.



# NUESTRO COMPROMISO con la **sostenibilidad** en **eventos**



SEPARAMOS SELECTIVAMENTE NUESTROS RESIDUOS



EVITAMOS EL USO DE ENVASES NO DESECHABLES O PLÁSTICOS



ASEGURAMOS INCLUIR EN NUESTROS MENÚS ALIMENTOS LOCALES



CONTRATAMOS A TRABAJADORES Y PROVEEDORES DE NUESTRO ENTORNO LOCAL



AJUSTAMOS LAS CANTIDADES DE LOS COMENSALES PARA EVITAR DESPERDICIOS



FORMAMOS Y SENSIBILIZAMOS A NUESTROS PROVEEDORES Y TRABAJADORES



USAMOS ELECTRICIDAD DE ORIGEN 100% RENOVABLE



UTILIZAMOS PRODUCTOS ORGÁNICOS, LIBRES DE PESTICIDAS Y FERTILIZANTES INDUSTRIALES



ACONSEJAMOS EL USO DE PLATOS Y CUBIERTOS REUTILIZABLES



SOMOS RESPONSABLES CON EL CICLO DE VIDA DE NUESTROS ELEMENTOS DE MOBILIARIO

ANIMAMOS A NUESTROS CLIENTES  
A PARTICIPAR Y FORMAR PARTE DE NUESTRO COMPROMISO

## MENÚS **SOSTENIBLES**

Nuestras **recetas** están elaboradas con productos de **KMO** ayudando a eliminar la huella de carbono y trabajando con **artesanos de la Comunidad de Madrid** acogidos a certificados de Calidad de la propia CM y/o al Comité de Agricultura Ecológica.

PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



CÓCTEL | BANQUETE

# MENÚ HALAL

Además de adaptar cualquiera de nuestros menús con productos halal, nos complace presentarte nuestra propuesta especialmente diseñada. Este menú ha sido elaborado con **materias primas de procedencia cuidadosamente seleccionada.**



# CÓCTEL HALAL

 60-90'

CHIPS AL CURRY  
ALMENDRAS FRITAS Y COMINO  
CUSCÚS EN ENSALADA DE HORTALIZAS  
ENSALADA DE PEPINO Y YOGURT  
DADOS DE SALMÓN MARINADO EN REMOLACHA  
EMPANADA DE SARDINAS  
SALMOREJO ASADO  
PURÉ DE CALABAZA Y QUESO  
CROQUETAS DE ESPINACAS  
PISTO DE CALABACÍN Y CORDERO  
CRUJIENTES DE POLLO CON MOSTAZA  
Y CREMA AGRIA

ARROZ CON CONEJO  
FALAFEL CON YOGUR DE TOMATE  
ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE SETAS  
PINCHOS MORUNOS  
MINIBURGER  
TRUFAS DE COCO  
GELATINA DE TÉ A LA HIERBABUENA  
MINITARTA DE QUESO  
CRUJIENTE DE MIEL Y PISTACHO

# MENÚ HALAL

 90-100'

ENTRANTE  
FALAFEL CON CREMA DE YOGURT Y PEPINO

PRIMER PLATO  
COUS COUS TEMPLADO CON PESCADOS Y MARISCOS EN SALSA DE ENELDO

SEGUNDO PLATO  
POLLO RELLENO DE DÁTILES Y SETAS CON SALSA DE CALABAZA

POSTRE  
CRUJIENTE DE MIEL Y PISTACHO CON SALSA DE CANELA  
CAFÉ E INFUSIONES  
PETIT FOURS

CÓCTEL | BANQUETE

# MENÚ KOSHER

Además de ofrecer la opción de adaptar cualquiera de nuestros menús con productos kosher, nos complace presentarte una propuesta exclusiva. Este **menú ha sido creado con ingredientes de origen cuidadosamente seleccionado** e incluye referencias tradicionales de la cultura.



# CÓCTEL KOSHER

 60-90'

- |   |   |
|---|---|
| CHIPS AL CURRY                                | ARROZ CON CORDERO                       |
| QUESO EN ACEITE A LAS FINAS HIERBAS           | FALAFEL CON YOGURT DE TOMATE            |
| HUMMUS CON PAN CRUJIENTE                      | ALBÓNDIGAS DE TERNERA EN SALSA DE SETAS |
| ENSALADILLA DE MERLUZA                        | BROCHETA MIXTA DE POLLO Y VACA          |
| BOQUERÓN MARINADO EN VINAGRE                  | MINIBURGER                              |
| GILDA DE SARDINA EN SEMISALAZÓN               |   |
| CUAJADA DE COCO CON ANCHOA Y CALABACÍN        | TRUFAS DE COCO                          |
| PISTO DE HORTALIZAS Y BACALAO                 | YOGURT CON PLÁTANO Y PIÑA               |
| ENSALADA DE MANZANA, LOMBARDA Y NUECES        | CRUJIENTE DE MIEL Y PISTACHO            |
| LENTEJAS EN SALTEADO TEMPLADO CON BERENJENA   | PASTEL DE CHOCOLATE Y CANELA            |
| CRUJIENTES DE POLLO CON MOSTAZA Y CREMA AGRIA |   |

# MENÚ KOSHER

 90-100'

- ENTRANTE
- ENSALADA DE LENTEJAS CON BERENJENAS AL CURRY
- PRIMER PLATO
- CREMA DE ADAFINA CON SU ACOMPAÑAMIENTO Y PURÉ DE ZANAHORIA CON REMOLACHA
- SEGUNDO PLATO
- CARRILLERAS DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA Y APIO CON MENESTRA DE VERDURAS
- POSTRE
- CUAJADA DE CREMA AGRIA CON PIÑA Y COCO
- CAFÉ E INFUSIONES
- PETIT FOURS

PICNIC | BANDEJAS PERSONALIZADAS

# OTROS SERVICIOS

Servicios especiales para tu evento en **diferentes formatos**. Tenemos la opción de bolsa de picnic o incluso bandejas personalizadas para ofrecer en tus stands.

**En caso de necesitar menús de staff solicita presupuesto.**



## BOLSADEPICNIC

Es posible personalizar la bolsa con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.

- SANDWICH
- BOLSITA DE PATATAS
- PIEZA DE FRUTA
- CHOCOLATINA
- BOTELLA DE AGUA  
(Consultar otras opciones)

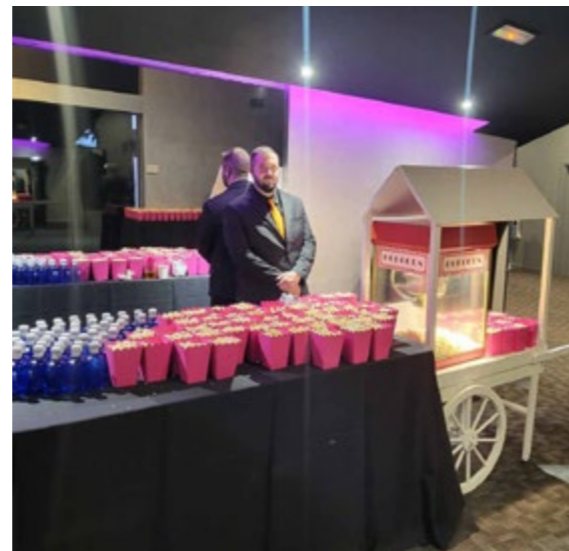


\*\* No incluye mobiliario ni personal

## SERVICIODECINE

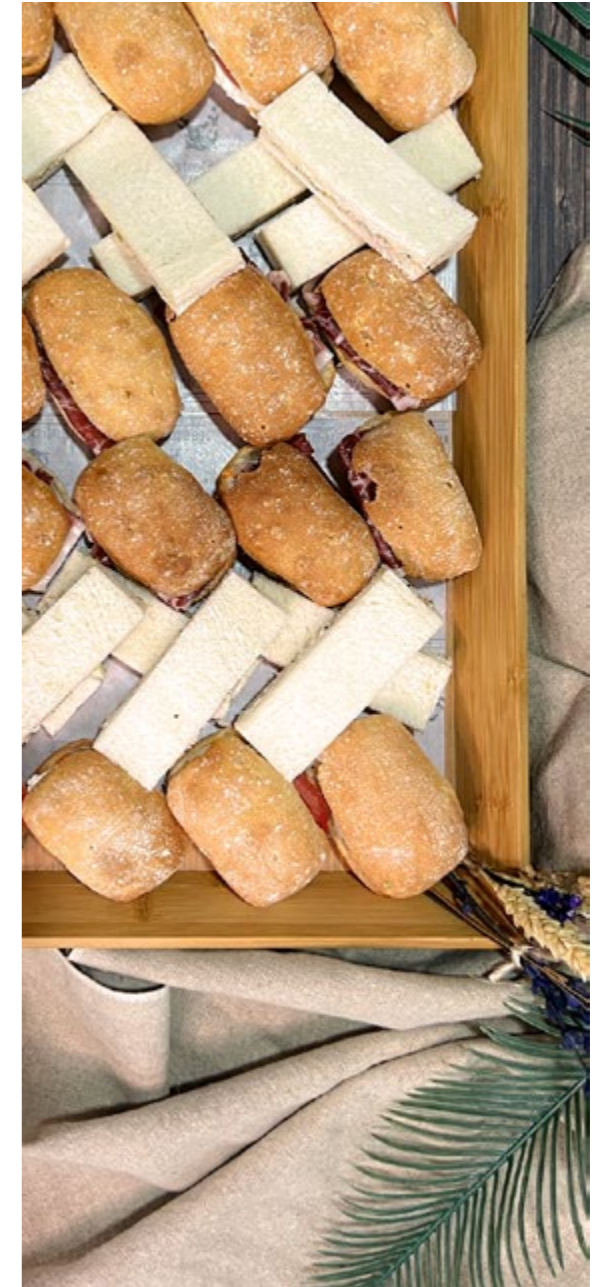
Es posible personalizar la caja con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.

- PALOMITAS PEQUEÑAS EN CAJA BLANCA
- BOTELLA DE AGUA 33 CL
- OPCIÓN DE PERSONALIZACIÓN  
DE LAS CAJAS Y MÁQUINA DE PALOMITAS  
(Solicitar presupuesto)



## BANDEJASPERSONALIZADAS

- BOCATINES VARIADOS
- SANDWICHES VARIADOS
- BOLLERÍA VARIADA
- PASTAS DE TÉ
- SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES



GESTIÓN DE ESPACIOS

# GESTIÓN DE ESPACIOS

¿Buscas el lugar ideal para tu evento? Estamos aquí para ayudarte a encontrarlo. **Colaboramos regularmente con una variedad de venues y gestionamos cada detalle para que tu evento sea perfecto.** Nos encargamos de todo lo que necesites durante el evento.

[VER ESPACIOS →](#)



CAPACIDAD



UBICACIÓN



ZONA EXTERIOR



PARKING



FORMATO DEL EVENTO



SOSTENIBILIDAD



ACC. DE PRODUCTOS DE GRANDES DIMENSIONES



ACCESIBILIDAD

# CONDICIONES PARTICULARES

## FORMA DE PAGO:

50 % + IVA A LA RESERVA. 50 % RESTANTE + IVA 3 DÍAS ANTES DEL CATERING.

I.V.A. 10 % no incluido.

## CANCELACIÓN:

En caso de **cancelación del servicio de catering**:

- Hasta una semana antes del evento se cobrará el 20% sobre el último presupuesto aceptado.
- Hasta tres días hábiles antes del evento se cobrará el 30% sobre el último presupuesto aceptado.
- Hasta dos días hábiles antes del evento se cobrará el 100% sobre el último presupuesto aceptado.

## ASISTENCIA:

- El cliente deberá **confirmar el menú y el número de asistentes con un mínimo de 10 días de antelación al evento**. Una vez transcurrido dicho plazo, no se admitirá la reducción del número de comensales; no obstante, se permitirá un incremento del 10%, siempre que se notifique a la empresa oportunamente y con la debida antelación
- En caso de **mayor concurrencia** de personas al evento, se abonará la diferencia de acuerdo con el precio/pax presupuestado.

Todos los menús pueden personalizarse. La oferta gastronómica incluye el mobiliario, menaje, cristalería, mantelería básica y centro de mesa. En caso de querer una mantelería especial, centros de mesas florales o cualquier mobiliario especial se cotizará aparte. Precios sujetos a posibles variaciones debido al incremento significativo de los costes de las materias primas.

**De producirse incrementos durante la celebración del evento se abonará la diferencia de acuerdo con el precio presupuestado en un plazo máximo de 48 horas posteriores al evento.**

**Precios para grupos de más de 50 personas.** En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

**Todos nuestros servicios incluyen:** supervisor, camareros y cocineros. Además incluye mobiliario, menaje, mantelería, cristalería, centro floral, que se puede personalizar en función del color corporativo del cliente, En caso de decoración especial, consultar precio.



## REFERENCIAS POR PERSONA

Todos nuestros menús de **coffee** están basados en **1,5 referencias por persona** y los de **cóctel y vino español** en **1,2 referencias** por persona.



## DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Podrá realizarse una degustación del menú elegido **para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas**. En caso de no ser contratado finalmente deberá ser abonado. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.



## HORARIO DEL SERVICIO

El **horario del servicio quedará reflejado en el presupuesto**, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros, siendo el precio del mismo 25€/hora por camarero.



## COFFEE BREAK

Para coffee break está incluido **un velador por cada 25 personas**.



## CÓCTEL Y VINO ESPAÑOL

Para cóctel y vino español está incluido **un velador por cada 16/20 personas**. Incluye menú informativo de intolerancias. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



## MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido **un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas**. Incluye minuta básica. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



## ESTACIONES TEMÁTICAS

Las estaciones temáticas **solo podrán ser contratadas junto a cóctel, vino español o finger buffet**, o con un **mínimo de 3 estaciones**, para otras opciones solicitar presupuesto.



## MENÚ STAFF



Se ofrecerá la **opción de un menú con pescado, carne o bocadillo a personalizar** en cada evento, para un mínimo de 10 personas.



## MONTAJE | DESMONTAJE

El **montaje** se realizará en base al comienzo de cada servicio, en caso de horario específico solicitar presupuesto. El **desmontaje** se realizará al final del evento. En caso de tener que realizarse al día siguiente se cotizará aparte.



-  629 486 682 | JOSEFINA AGUILAR
-  CATERING@GASTRONOME360.COM
-  CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID

