



MENÚ EVENTOS

MENÚ COFFEE BREAK

DISEÑA TU PROPIO COFFEE BREAK ¡totalmente a tu medida!

Café, té, zumo de naranja, zumos detox, agua mineral y refrescos. Frutas de temporada, surtidos dulces, salados y mucho más...



MENÚ CÓCTEL 1

- Bocatín de paletilla ibérica con tumaca y aceite de oliva virgen extra
 - Mini sandwich de olivas con pollo, rúcula y alioli
 - Coca de sardinilla con asadillo
 - Bombón de queso de cabra con mermelada con tomate
 - Salmorejo cordobés
 - Mini blini con tartar de salmón ahumado y mayonesa de eneldo
-
- Crujiente de pollo con guacamango y sweet chili
 - Mini cheeseburger
 - Tiras de sepia a la andaluza con mahonesa de adobo
 - Croqueta de cocido con hierba buena
 - Langostino crujiente con salsa de tomate y albahaca
-
- Trufas de chocolate blanco y lima
 - Vasitos de macedonia de frutas con gelatina de cava
 - Brownie de chocolate
 - Café o infusión
-
- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
 - Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
 - Cerveza, refrescos y agua

MENÚ CÓCTEL 2

- Bocatín de roast beef con crema de pimienta
 - Mini sandwich de olivas con pollo, rúcula y alioli
 - Hummus de aguacate y tataki de atún
 - Dados de salmón marinado con ensalada de alga wakame
 - Bombón de queso de cabra con mermelada de tomate
 - Salmorejo cordobés
 - Coca de sardinilla con asadillo
-
- Crujiente de pollo con guacamango y sweet chili
 - Mini cheeseburger
 - Tiras de sepia a la andaluza con mahonesa de adobo
 - Langostino panko con mayonesa de kimchi
 - Croquetas de jamón ibérico
-
- Mousse de chocolate blanco con frambuesa y avellana
 - Tarta de queso y salsa de grutos rojos
 - Sopa de mango y fruta de la pasión con nube de coco
 - Trufas de chocolate blanco y lima
 - Café o infusión
-
- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
 - Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
 - Cerveza, refrescos y agua

MENÚ CÓCTEL 3

- Coca de asadillo con ventresca y cebolla roja encurtida
- Hummus de aguacate y tataki de atún rojo
- Salmorejo cordobés con regañá artesana de carbón y jamón de pato
- Wrap de ave con pico de gallo y guacamayo
- Ravioli de ternera y parmesano
- Usuzukuri de salmón marinado con ensaladita de alga wakame y miso
- Mini sandwich de foie y pan de especias con gelatina de oloroso

- Mini burger de la mejor carne ibérica seleccionada con queso manchego
- Risotto de queso ahumado y boletus
- Cartuchito de chipirones a la andaluza con mayonesa de lima
- Croquetas de rabo de toro
- Langostino crujiente con albahaca
- Mini albóndigas de choco y langostino
- Brochetita de solomillo y papada laqueada con bourbon

- Deconstrucción de tiramisú
- Mousse de chocolate blanco con frambuesa y avellana
- Tarta de queso y salsa de frutos rojos
- Sopa de mango y fruta de la pasión con nube de coco
- Trufas de chocolate blanco y lima, y chocolate con leche con almendra
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

MENÚ CÓCTEL 4

- Jamón ibérico puro de bellota D.O. Huelva y quesos nacionales
- Hummus de aguacate y tataki de atún rojo con cabiar de aceite de oliva
- Samorejo de fresas de Aranjuez con regaña artesana y tartar de gamba blanca
- Carpaccio de ternera en ravioli con nube de parmesano
- Milhojas de tartar de atún con crujiente wonton
- Ceviche de pulpo con leche de tigre y totopos
- Usuzukurri de salmón marinado con ensaladita de alga wakame y miso
- Ensaladilla txangurro con piña sobre lima
- Mini sandwich de foie y pan de especies con gelatina de oloroso

- Mini brioche de rabo de toro
- Risotto de queso ahumado, boletus y trufa
- Brochetita de solomillo y papada laqueada con bourbon
- Gyoza de pato con teriyaky
- Croqueta de tortillita de camarones
- Muslito de codorniz con mostaza y soja
- Mini albóndigas de choco y langostino
- Mini burger de la mejor carne ibérica seleccionada con queso manchego

- Deconstrucción de tiramisú
- Mousse de chocolate blanco con frambuesa y avellana
- Tarta de queso y salsa de frutos rojos
- Sopa de mango y fruta de la pasión con nube de coco
- Trufas de chocolate blanco y lima, y chocolate con leche con almendra
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

MENÚ GRUPOS 1

- Aperitivo del Chef (Según temporada)
- Torre templada de verduras asadas, con queso de cabra, langostinos y su bisque

- A elegir entre una de estas dos opciones -

- Carrilleras de cerdo estofadas con oloroso y puré de patata trufada
o
- Solomillo laqueado en dos cocciones con pak choi y shitake salteado

- Crema de coco con sorbete de mango y virutas de chocolate
- Petit fours
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

MENÚ GRUPOS 2

- Aperitivo del Chef (Según temporada)
- Dumplings de pollo sobre tallarines de verduras salteadas al estilo oriental y ensalada de alga wakame

- A elegir entre una de estas dos opciones -

- Lingote meloso de costilla de vaca asada a baja temperatura con nuestra salsa bourbon y puré de batata
- o
- Corvina sobre couscous cítrico, cebolleta tostada y su caldo

- Cheesecake sobre streusel de mantequilla salada, confitura de frutos rojos y helado de yogur búlgaro
- Petit fours
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

MENÚ GRUPOS 3

- Aperitivo del Chef (Según temporada)
- Tataki de salmón sobre hummus de aguacate, langostinos a la parrilla y vinagreta de tomate seco y nueces

- A elegir entre una de estas dos opciones -

- Solomillo de cerdo ibérico con salsa de hongos y patatitas al romero
o
- Taco de lubina sobre crema de arvejas y habitas salteadas

- Brownie con sopa de chocolate blanco, helado de caramelo a la sal y palomitas de maíz
- Petit fours
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

MENÚ GRUPOS 4

- Aperitivo del Chef (Según temporada)
- Lingote de foie dorado acompañado de texturas de los mejores vinos de Jerez y tosta de pan de especias

- Lomito de merluza de pincho con salsa verde berberechos, yema de espárrago y arroz de plancton marino
- Solomillo de vaca a la parrilla con mantequilla de hierbas, boletus confitados, papada y patatitas

- Bombón Rocher con helado de avellanas y ganache de tres chocolates
- Petit fours
- Café o infusión

- **Bodega:** Vino blanco, K-Naia (D.O. Rueda)
- Vino tinto, Pinturas (D.O. Rioja)
- Cerveza, refrescos y agua

Condiciones de reserva y contratación

- Para confirmar la reserva se procederá al pago del 25% sobre la cotización realizada, sin el cual no existirá compromiso alguno de la reserva. •
- Un mes antes del evento, se abonará el 50% del total actualizado de la cotización hasta esa fecha.
- Se procederá a la firma del contrato entre las partes solo en el caso en el que la cotización haya incluido el precio del alquiler de un espacio, servicios audiovisuales y/o actividades de juego.
- Dos semanas antes del evento, se abonará el importe restante hasta cubrir el 100% del importe total del evento.

Los pagos se efectuarán mediante transferencia bancaria en la cuenta:

Titular: Catering y Gestión S.L. Unipersonal

Entidad: BBVA

Nº Cuenta: IBAN ES39 0182 6205 1802 0150 6452

Se enviará justificante vía email a la dirección comercial@casinogranvia.es indicando en el asunto del email el nombre completo de la persona/empresa y la fecha de la celebración del evento.



Gran Vía, 24 · 28013 Madrid · T 900 823 924 · www.casinogranvia.es