

## Empresas - Mejoras de los menús



### Mejoras de los menús

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

**Estaciones** (las estaciones se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

**Cortador de jamón:** 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

**Estación de ostras y champagne:** 12€ más iva por persona

**Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas:** 35€ más iva por persona

**Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador:** 9€ más iva por persona

**Barra de sushi:** 15€ más iva por persona

**Estación de ceviches peruanos:** 10€ más iva por persona

**Estación de pulpeiros:** 9€ más iva por persona

**Estación de comida mejicana:** 9€ más iva por persona

**Estación de tortillas hechas al momento:** 6€ más iva por persona

**Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento:** 5€ más iva por persona

**Estación de quesos y embutidos italianos:** 8€ más iva por persona

**Estación de parrilla de brochetas en directo:** 8€ más iva por persona

**Estación de helados:** 4€ más iva por persona

**Estación de zumos naturales en directo** (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio, ...): 7€ más iva por persona

**Estación de cervezas:** 4€ más iva por persona

**Estación de limonada:** 2.50€ más iva por persona

**Estación de Mojitos:** 5€ más iva por persona

**Barra de ginebra premium:** 7€ más iva por persona

## Empresas – Mejoras de los menús



**Mejora de cóctel:** 4€ más iva por persona por cada pincho elegido.  
Ver la lista de pinchos a continuación.

**Barra libre:** 18€ más iva por persona por cada hora

**Recena:** 30€ más iva por persona

**Servicio de Disc Jockey:** 900€ más iva

**Alquiler de habitación y desayuno:** 280€ más iva por persona (máximo 5 habitaciones)

### **Pinchos Fríos**

Gazpacho de cerezas y aceite de oliva

Sopa de Idiazábal con dulce de manzana

Gilda clásica

Esférico de queso

Yogurt de foie con kikos

Bombón de foie

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Pincho de patata y pulpo

Pizarra de quesos

Tartar de ostras con espuma de limón

Ceviche de pescado de roca

Tartar de atún rojo de almadraba

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo de jamón invertido

Langostino de Huelva en salmorejo

Brocheta de langostino y sésamo

Sopes de langostino con aguacate

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

## Empresas – Mejoras de los menús



Crujiente con atún rojo y trufa  
Tomatito cherry con ventresca de atún  
Ensaladilla de bogavante  
Causa limeña de buey

### **Pinchos Calientes**

Croqueta de Idiazábal  
Croqueta de carabinero  
Croqueta de jamón  
Caramelo de lomo y brie  
Langostino con panko  
Huevo de codorniz con patata trufada  
Txangurro gratinado en concha de zamburiña  
Mini dim sum con salsa mostaza y miel  
Carabinero en gabardina  
Cucurucho de calamaritos de potera  
Cucurucho de gambosí  
Dados de merluza de anzuelo frita con piquillos  
Cococha de merluza en salsa verde  
Muslitos de codorniz con salsa teriyaki  
Quesadilla de setas y queso brie  
Quesadilla de cochinita pilbil  
Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo  
Almeja en su concha "como los tigres"  
Mini tigres de mejillón de roca  
Cazuelitas de gamba al ajillo  
Chanquetes a la andaluza con huevo frito  
Gyoza de Carrillera Thai  
Dumpling de rabo de toro

## Empresas – Mejoras de los menús



Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

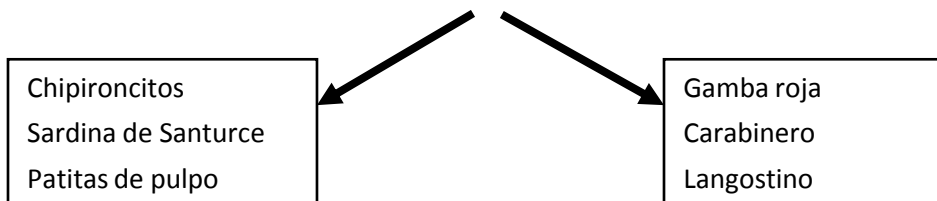
Mini hamburguesa de buey y mostaza

Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



### **Dirección**

Calle Vivero 5  
28040 Madrid

### **Contacto**

Telf. 915 342 387  
[info@albadacatering.es](mailto:info@albadacatering.es)

### **Horario**

Martes a Viernes  
de 10:00 a 17:00 h