

## 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

### **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

Tomatito cherry con ventresca de atún

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo de jamón invertido

Langostino de Huelva en salmorejo

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Crujiente con atún rojo y trufa

## Empresas – Mejoras de los menús



Ensaladilla de bogavante

Causa limeña de buey

Salpicón de marisco

Tartar picante de salmón

### **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 calamaricos de potera

Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo

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

Tataki de bonito en marmitako

## Empresas – Mejoras de los menús



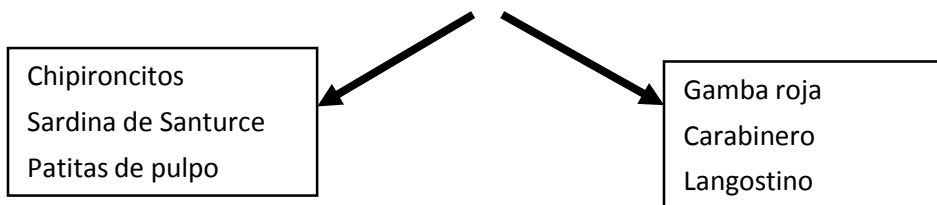
Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

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