

MENÚ I Y II 2025



MENÚ I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante, un plato principal con sus guarniciones y un postre.

APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara
Tatin Ibérico con Tomate Confitado
Croqueta Cremosa de Jamón
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con su guarnición
Gazpacho Andaluz con su guarnición Crema de Calabaza con Raviolis de Foie
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar
Ensalada de Jamón de Pato y Foie con Aceite de Remolacha
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie
Huevos Nube con Parmentier de Patata Trufada
Arroz con Cremoso de Hongos
Alcachofa al Carbón con Crema de Carabinero
Alcachofas rellenas de Ibérico y Foie
Milhojas de Verduras con Queso Provolone
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa
Tartare de Salmón Ahumado y Fresco
Tartare de Atún



PLATO PRINCIPAL

(a elegir uno)

PESCADO

Lubina a la Plancha

Lubina y Cebollas Confitadas en Papillote

Popieta de Lenguado rellena de Cebolla Caramelizada y Salsa Suprema

Dorada Rellena de Langostinos y Setas

Chipirones Encebollados

Salmón al Horno con Salsa de Ostras

Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur

Rape y Langostinos al Curry

Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol

Merluza en Salsa Verde con Almejas

Merluza con Mayonesade Soja Gratinada

CARNES

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas y Patata Panadera

Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)

Solomillo de Ternera Strogonoff

Solomillo Wellington (*)

Solomillo a la Brasa con Salsa de Foie (*)

Escalopines de Buey al Limón

Solomillo Ibérico a la Mostaza y Miel

Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez

Carrillera de Ibérico con Crema de Patata

Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo

Cordero Deshuesado y Glaseado con Rosti de Patatas y Salsa de Romero y Miel

Supremas de Ave Rellenas de Foie

Supremas de Ave Rellenas de Tomate Confitado y Albahaca

Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos

Costilla Asada a Baja Temperatura con Salsa Hoisin

Lomo de Ternera Asado a la Mostaza

GUARNICIONES

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Glaseadas
Champiñones a la Crema
Compota de Manzana
Flan de Verduras
Patatas Abanico
Patata Parisiën
Patatas a la Crema
Patatas a lo Pobre
Patatas al Orégano
Pisto Manchego
Rosti de Patatas
Patatas Paja
Tomate Cherry Confitado al Romero y Ajo
Verduritas Salteadas al Teriyaki
Zanahorias Glaseadas





POSTRES

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate caliente

Tarta de Queso con Frutos Rojos

Cremosa de Queso

Tarta Árabe de Manzana

Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla

Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas

Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta

Crema de Yogurt con Frambuesas

Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas

Tarta de Limón y Merengue

Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla

Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado

Tarta de Dulce de Leche

Pastel de Café y Chocolate

Tarta Tres Leches

Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Café y Mignardises

BEBIDAS

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol

Zumo de Naranja, Piña y Tomate

Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral y Licores

**TOTAL POR
PERSONA**

96€

(*) Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 10€

ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Transporte, montaje, recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

COMBINADOS DURANTE 4 HORAS DE ALMUERZO:

5,00€/persona

BARRA LIBRE

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

DECORACIÓN FLORAL:

A partir de 30,50€ por centro

CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

BEBIDAS

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol
Zum de Naranja, Piña y Tomate
Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda
Agua Mineral y Licores

**TOTAL POR
PERSONA**

96€

(*) Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 10€

ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Transporte, montaje, recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

COMBINADOS DURANTE 4 HORAS DE ALMUERZO:

5,00€/persona

DECORACIÓN FLORAL:

A partir de 30,50€ por centro

BARRA LIBRE

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

MENÚ II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

A ELEGIR ENTRE CUALQUIERA DE LOS COCKTAILS QUE DETALLAMOS A CONTINUACIÓN, SEGUIDO DE UN PLATO PRINCIPAL CON GUARNICIÓN QUE ELIJE DEL MENÚ N° I – PLATO PRINCIPAL.)

- Precio por persona: 84€ eligiendo el Cocktail Aguacate
- Precio por persona: 87€ eligiendo el Cocktail Caqui
- Precio por persona: 91€ eligiendo el Cocktail Grosella
- Precio por persona: 95€ eligiendo el Cocktail Fruta de la Pasión
- Precio por persona: 99€ eligiendo el Cocktail Guayaba
- Precio por persona: 90€ eligiendo el Cocktail Kumquat
- Precio por persona: 102€ eligiendo el Cocktail Mango
- Precio por persona: 103€ eligiendo el Cocktail Papaya
- Precio por persona: 106€ eligiendo el Cocktail Rambután
- Precio por persona: 113€ eligiendo el Cocktail Zarzamora

ESTE PRECIO INCLUYE

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.
- Personal de cocina y office. Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Este precio incluye entrega y recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

Mesas adicionales llevan un suplemento, consultar.

CONDICIONES

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento



COCKTAIL AGUCATE

Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces

Tosta de Foie con azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce Mini Panini de

Jamón y Aceituna Negra

Croqueta Cremosa de Jamón

Postre

Brownie de Chocolate Negro con Nueces Bocado de Hojaldre con Maracuyá y

Marsmallows

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

48€

(*) Mínimo 40 personas

COCKTAIL CAQUI

Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas

Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Mini Arepallena de Pollomarinado y Verdura

Croqueta Cremosa de Jamón

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Tortita Soufflé con Crema de Lotus

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

51€

(*) Mínimo 40 personas



COCKTAIL GROSELLA

Frío

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo Relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Bodegón de Queso con Uvas

Caliente

Mini Paninide Jamón y Aceituna Negra

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Mini Arepallena de Pollomarinado y Verdura

Twister de Langostino con Miel de Caña

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Postre

Teja con Praliné y Grosellas

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

55€

(*) Mínimo 40 personas

COCKTAIL FRUTA DE LA PASIÓN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo con Canónigos

Caliente

Patatas Bravioli

Pan de Yuca con Roast Beef

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Wanton de Pollo Estilo Thai

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Postre

Brownie de Chocolate con Nueces

New York Roll

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

59€

(*) Mínimo 40 personas

COCKTAIL KUMQUAT

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Rollito de Cecina con Foie y PX

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Tartare de Atún sobre Lima

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Caliente

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Gofre Kentucky

Arroz con Cremoso de Hongos

Ox Tail Roll

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche

Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marsmallows

Empanadilla de Chocolate

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

63€

(*) Mínimo 40 personas



COCKTAIL MANGO

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Rollito de Cecina con Foie y PX

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa

Tartare de Atún sobre Lima

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa

Ox Tail Roll

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Gofre Kentuchy

Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

Mini Cachopo con Pimiento Confitado

Postre

New York Roll

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Tortita Soufflé con Crema de Lotus

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

66€

(*) Mínimo 40 personas

COCKTAIL PAPAYA



Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Raviolis de Foie y Salsa de Trufa

Arroz Cremoso con Hongos

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Postre

Teja de Praliné y Grosellas

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

67€

(*) Mínimo 40 personas





COCKTAIL RAMBUTÁN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Rollito de Cecina con Foie y PX
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Caliente

Wanton de Pollo al Estilo Thai
Arroz con Cremoso de Hongos
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Pan Bao con Panceta a B°T en Salsa BBQ japonesa
Muffins con Pringá
Croqueta Cremosa de Jamón
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

Postre

Tortita Soufflé con Crema de Lotus
Tartaleta de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marsmallows

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

TOTAL POR PERSONA

70€

(*) Mínimo 40 personas

COCKTAIL ZARZAMORA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

Pan de Yuca con Roast Beef

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Arroz con Cremoso de Hongos

Patatas Bravioli

Croqueta Cremosa de Jamón

Postre

Tatin de Manzana

Teja con Praliné y Grosellas

Tartaleta de Limón y Merengue

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

77€

(*) Mínimo 40 personas



CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 40 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precios.

Las mesas están calculadas para 10 comensales. Mesas adicionales llevan un suplemento

CONFIRMACIÓN DE ASISTENTES:

El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados.

A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

CONDICIONES DE PAGO:

EL 50% A LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO Y EL 50% RESTANTE AL DÍA SIGUIENTE LABORABLE DE LA FECHA DEL EVENTO.



 916 395 122

 info@delaa-z.com

www.delaa-z.com

C/ Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)