



el escondite
CATERING

DELIVERY AND TAKE AWAY

Medidas de higiene y seguridad



Higienización
de local

+



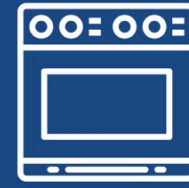
Uso de mascarilla
y guantes

+



Higiene
del equipo

+



Ingredientes
240°

+



Pegatina
de seguridad

el escondite
CATERING

Menú I

Salmorejo cordobés

Pincho de tortilla de patata con alioli trufado

Tabla de queso con picos rústicos

Bikini de queso brie con trufa

.....

Croquetas de jamón

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Quesadilla de jamón, queso y champiñones

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

16,00€



Menú II

Brocheta de salmón con mojo de hierbas

Salmorejo cordobés

Ensaladilla Rusa “EL COMERCIAL”

Tartar de atún con guacamole sobre totopo

.....

Bollito preñado de chistorra

Croquetas de cecina

Brocheta de pollo japonesa

Mini rollito de primavera con salsa teriyaki

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

18,00€



Menú III

Ceviche de corvina

Bikini de queso brie con trufa

Anchoa de Santoña

Foie de pato con mermelada de violetas

Totopos de salmón con alga wuakame

Focaccia con aceite de oliva y cecina de León

.....

Mini bollito preñado de chistorra

Croquetas de boletus y trufa

Gambón a la brasa tandori masala con guacamole

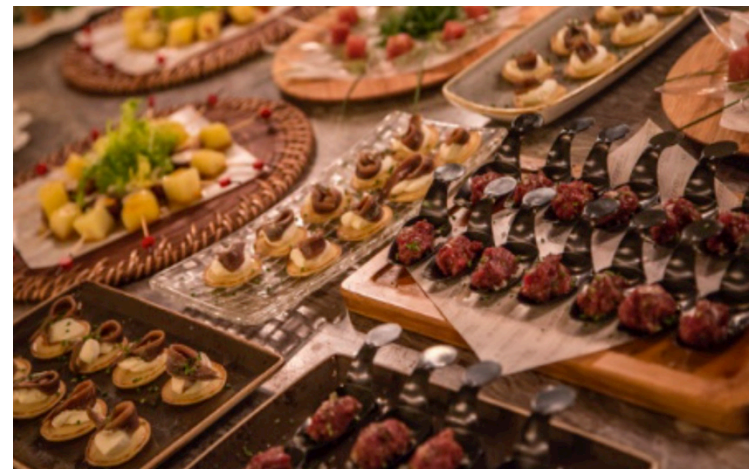
Sahomai de cerdo, gambas y setas

Mini hamburguesa con salsa de queso Americana (MC)

POSTRE

Mini brownie con sirope de chocolate

21,00€



Menú IV

Tabla de quesos del país con nueces, uvas y picos rústicos

Anchoas de Santoña

Ceviche "El Escondite" (acompañado de totopos en forma de cesta)

Crudite de verduras con guacamole y humus casero

Mini poké (base de arroz, salmón, edamame y alga wakame)

.....

Croquetas de jamón ibérico

Brocheta de cerdo agridulce

Gyozas de pollo al curry con soja miel

Milanesa de pollo con salsa de mostaza antigua

Mini hamburguesa japonesa con pepino y mayonesa de kinchie

POSTRE

Mini tartaleta de musse de limón

Brownie con sirope de chocolate

24,00€



PROPUESTA GASTRONÓMICA

Menú V

Gilda de boquerón en vinagre

Foie de pato con mermelada de violetas

Tartar de atún con guacamole sobre totopos

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Ensaladilla Rusa con gamba al ajillo

.....

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de pollo japonesa con salsa Yakiniku

Surtido de croquetas:

Jamón ibérico

Boletus y trufa

Sahomai de cerdo, gambas y setas

Sándwich de rabo de toro con pan brioche

POSTRE

Vasito de cheseecake

Brocheta de fruta de temporada

26,00€



Menú VI

Foie de pato con mermelada de violeta

Paletilla ibérica con picos de Jerez

Mini poke – base de arroz integral, salmón, edamame y wakame)

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Tartar de atún con alga wuakame sobre totopos

.....

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Taco de cochinita pibil con guacamole

Surtido de croquetas:

Cecina

Boletus y trufa

Mini sándwich de rabo de toro

Brocheta de pollo moruna

Dumpling de ternera con verduras

Mini rollito vietnamita

Mini hamburguesa de pollo con salsa BBQ y mayonesa

PLATO REFUERZO

Mini albondiguitas de ternera con patatas fritas crujientes

POSTRE

Espuma de Nutela con avellana caramelizada y crujiente de chocolate

Brocheta de fruta de temporada

31,00€



PROPUESTA GASTRONÓMICA

Menú VII

Gilda de boquerón en vinagre

Foie de pato con mermelada de violeta

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos

Ceviche "El Escondite"

Tartar de atún con alga wuakame sobre totopos

.....

Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce

Brocheta de cerdo agridulce

Focaccia con aceite de oliva y cecina de Leon

Surtido de croquetas (Cecina y boletus con trufa)

Dumpling de pollo al curry con salsa Yakiniku

Mini sándwich de rabo de toro con pan brioche

Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada

PLATO DE REFUERZO (CAZUELITA)

Falso risotto de boletus y trufa

Mini albóndigas caseras de ternera guisadas

POSTRE

Surtido de mini pastelitos tradicionales

Brocheta de fruta de temporada

36,00€





Bandejas individuales

Bandeja Saladas

FRÍAS

Gilda de boquerón en vinagre (10/20 uni) - (16€ - 30€)

Salmorejo Cordobés (1L/2L) - (8€ - 15€)

Ensaladilla Rusa "Café Comercial" (10/20 uni) - (15€ - 29€)

Anchoa de Santoña (10/20 uni) - (17€ - 31€)

Mini poké (base de arroz, salmón, edamame y alga wakame) (10/20 uni) - (16€ - 30€)

Brocheta de salmón con mojo de hierbas (10/20 uni) - (15€ - 29€)

Crudite de verduras con humus y guacamole casero (10/20 uni) - (14€ - 26€)

Foie de pato con mermelada de violeta (10/20 uni) - (16€ - 30€)

Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez (100G/200G) - (15€ - 29€)

Tabla de queso del país, uvas, nueces y picos rústicos (200G/400G) - (15€ - 29€)

Ceviche "El Escondite" (10/20 uni) - (16€ - 30€)

Ceviche de corvina (10/20 uni) - (15€ - 29€)

Tartar de atún con alga wuakame sobre totopo (10/20 uni) - (16€ - 30€)



CALIENTES

- Bikini de queso brie con trufa (10/20 uni) – (15€ - 29€)
Pincho de tortilla de patatas (10/20 uni) – (12€ - 21€)
Focaccia con aceite de oliva con cecina de Leon (10/20 uni) - (14€ - 26€)
Taco de cochinita pibil con guacamole casero (10/20 uni) – (16€ - 30€)
Bollito preñado con chistorra (10/20 uni) – (14€ - 26€)
Gambón crujiente con mayonesa de chili dulce (10/20 uni) – (16€ - 30€)
Brocheta de cerdo agridulce (10/20 uni) – (14€ - 26€)
Brocheta de pollo japonesa (10/20 uni) – (14€ - 26€)
Croquetas (Cecina y boletus con truf, jamon y gambas al ajillo) (10/20 uni) (12€ - 22€)
Dumpling de pollo al curry con salsa Yakiniku (10/20 uni) – (14€ - 26€)
Dumpling de ternera con verduras (10/20 uni) – (14€ - 26€)
Sahomai de cerdo, setas y gambas (10/20 uni) – (15€ - 29€)
Milanesa de pollo con salsa montaza miel (10/20 uni) – (12€ - 22€)
Mini rollito de primavera (10/20 uni) – (12€ - 22€)
Mini sándwich de rabo de toro con pan brioche (10/20 uni) – (18€ - 34€)
Mini quesadilla con jamon, queso y champiñones (10/20 uni) - (15€ - 29€)
Mini hamburguesa con queso y cebolla confitada (10/20 uni) – (16€ - 30€)
Mini hamburguesa japonesa con pepino y mayonesa de kinchie (10/20 uni) – (18€ - 34€)
Mini hamburguesa de pollo con salsa BBQ (10/20 uni) – (16€ - 30€)



Bandeja Postre

Surtido de mini pastelitos tradicionales (10/20 uni) - (12€ - 20€)

Brocheta de fruta de temporada (10/20 uni) - (12€ - 20€)

Mini brownie con sirope de chocolate (10/20 uni) - (10€ - 19€)

Mini tartaleta de limón (10/20 uni) - (12€ - 20€)

Natillas caseras con galleta (10/20 uni) - (10€ - 19€)

Arroz con leche estilo tradicional (10/20 uni) - (10€ - 19€)

Mini donuts de colores (10/20 uni) - (12€ - 20€)

Tarta de chocolate (10/20 uni) - (24€)



PROPUESTA GASTRONÓMICA

Bebidas

REFRESCOS, AGUAS Y CERVEZA

Coca cola – 2€

Coca cola zero – 2€

Coca cola light – 2€

Fanta de naranja – 2€

Fanta de limón – 2€

Nestea – 2€

Agua mineral – 1,50€

Agua con gas – 1,50€

Cerveza Estrella damm – 2€

Cerveza Victoria – 2€

NUESTRA BODEGA

Rioja – Selección de fincas (CVNE) – 18€

Rueda – Buenos días by CVNE – 18€

Albariño – camino - 17€

COPAS

Ginebra Beefeater – 22€

Ginebra Hendrick´s – 52€

Ron Barcelo – 22€

Ron Barcelo imperial – 52€

Whisky Johnnie Walker – 24€

Whisky Johnnie Walker etiqueta negra – 52€

Vodka Absolut – 22€

Licor Jagermeister – 21€

*Incluye hilero, refrescos (selección de 12), rodajas de fruta y vasos desechables.
Posibilidad de cubitera con pinzas – 5€



PRESUPUESTO Y CONDICIONES

- Servicio de transporte y entrega Madrid capital: 10 € (para grupos de menos de 20 personas).
- Servicio de transporte y entrega: 20 € (eventos fuera de Madrid capital, este precio podrá variar dependiendo de la distancia).
- Recogida en el local: 0€ (cualquier día y hora de la semana).
- Servicio de transporte y entrega: 20€. (viernes noche, sábados, domingos y festivos).
- Servicio de camareros: 70€ media jornada (4 horas) + 17 € hora extra cada camarero (opcional). El tiempo cuanta desde la llegada de los camareros hasta la salida (incluye el tiempo de montaje y recogida).
- Confirmación del número de invitados 24h antes del evento.
- Presupuesto establecido por persona.
- Forma de pago: tarjeta o efectivo a la entrega del pedido.
- I.V.A no incluido.
- Consulte nuestros servicios extras: decoración, cortador de jamón, bodegones...



el escondite

CATERING

MONTEPRIEGO S.L – C/ Sagasta nº30, 7º izq. 28004 MADRID

Nº R.S. 07-0927-01327.2/2019

Tlf:91 522 82 42 · catering@grupoelconchite.com

www.caterina-grupoelconchite.com