



- COCTAIL ROYAL -

- Chupito de gazpacho de pimiento verde
- Croquetas cremosas de rabo de toro
- Crujientes de cochinillo
- Galleta de mantequilla con Cherry amarillo, guacamole y caviar de AOVE
- Brocheta de jamón de pato con gouda
- Piruleta de cordero en pan panko
- Cornette de queso de cabra y curry
- Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout
- Mini hamburguesa de atún con alga wakame y mahonesa de lima
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Mini hamburguesita de ternera waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Caramelos de bogavante y aire de coco
- Nuestro wrap mexicano con guacamole
- Cucharita de tartar de gambón
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Brioche de tikka masala
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Crujientes de carabineros
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Suspiro de ceviche
- Gyozas de pollo con salsa raira
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y Cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tataki de atún rojo
- Street roll new york style
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Samosas de verduritas y picantón con salsa de yogur
- Nuestro wrap mexicano con guacamole
- Cucharita de habitas con cecina
- Quiche de bacon y puerros
- Brocheta de pollo satay



4 ESTACIONES

1 cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas

Estación de sushi variado

Córner showcooking

Secreto ibérico

Nuestra costillas BBQ estilo Texas

Tiras de entrecote

Brochetas de verduras

Pastelería Francesa

Tubos de sorbete de limón al cava

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brut nature

Café expreso

RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas

Tortilla española en croutons

Mini sándwich variados

Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca

Medias noches de york y queso

Mini croissant rellenos

Brioche de salmón



BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Mayor

Vino Blanco D.O. Rueda Ramón Bilbao

Vino blanco D.O Madrid Alma

Vino tinto D.O Rioja Glorioso crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

Incluye 3 horas de barra libre primeras marcas. Hora extra 4€ por persona

PRECIO

86.45 € / persona. I.V.A. Incluido.



- LE BROCHE -

COCKTAIL LE BROCHE

- Chupito de salmorejo de fresón
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Crujientes de carabineros
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Suspiro de ceviche
- Gyozas de pollo con salsa raira
- Mini conos de mousse de piquillos
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tataki de atún rojo
- Street roll new york style
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Mini hamburguesitas con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Samosas de verduritas y picantón con salsa de yogur
- Nuestro wrap mexicano con guacamole
- Cucharita de habitas con cecina
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Quiche de bacon y puerros
- Brocheta de pollo satay

2 ESTACIONES

- 1 cortador de jamón
- Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



MENU LE BROCHE

Primer plato

Ensalada de brotes verdes con langostinos, granada y vinagreta de lima

Segundo plato

Concha de Vieira gratinada y carabinero con brotes de cebolleta y vinagreta de bisque

Sorbete de mango

Plato principal a elegir

Lomo de Salmón a baja temperatura con aceite de vainilla y especias
Terrón de cordero deshuesado con sus jugos y patatas París a las finas hierbas

Postre

Dueto de Torrija caramelizada sobre crema inglesa y peta zeta de chocolate con leche

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brut nature

Café expreso

Tejas de almendra



RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variados
Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant rellenos
Brioche de salmón

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Mayor
Vino Blanco D.O. Rueda Ramón Bilbao
Vino blanco D.O Madrid Alma
Vino tinto D.O Rioja Glorioso crianza
Cerveza con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

Incluye 3 horas de barra libre primeras marcas. Hora extra 4€ por persona

PRECIO

100.75 € / persona. I.V.A. Incluido.



- DELICE -

COCKTAIL DELICE

- Chupito de salmorejo de fresón
- Croquetas cremosas de jamón ibérico
- Crujientes de carabineros
- Tartaleta de ensalada de bogavante
- Suspiro de ceviche
- Gyozas de pollo con salsa raira
- Mini conos de mousse de piquillos
- Cucharita de matrimonio con esferificación de aceitunas
- Brocheta de mozzarella y cherry con aceite de arbequina
- Langostino envuelto en alga espirulina
- Tatín de costillas y pimientos asados
- Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura
- Chistorritas a la sidra en pan payés
- Mini hamburguesita de ternera waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada
- Caramelos de bogavante y aire de coco
- Nuestro wrap mexicano con guacamole
- Cucharita de tartar de gambón
- Copa Martini con pulpo a la gallega
- Brioche de tica masala
- Brocheta de pollo yakitori

2 ESTACIONES

- 1 cortador de jamón
- Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



MENU DELICE

Primer plato

Crema de nécoras con con cigalitas en tempura

Segundo plato

Rape en salsa americana con carabineros y patatas risoladas

Sorbete de mandarina

Plato principal a elegir

Solomillo de ternera con micuit de pato con reducción de PX y tomate confitado

Rape en salsa americana con cigalas y patatas París

Postre

Nuestro cheesecake con frutos rojos

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brut nature

Café expreso

Tejas de almendra



RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variados
Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant rellenos
Brioche de salmón

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Mayor
Vino Blanco D.O. Rueda Ramón Bilbao
Vino blanco D.O Madrid Alma
Vino tinto D.O Rioja Glorioso crianza
Cerveza con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

Incluye 3 horas de barra libre primeras marcas. Hora extra 4€ por persona

PRECIO

108.45 € / persona. I.V.A. Incluido.



- CAPRICCE -

COCKTAIL CAPRICCE

Chupito de gazpacho de pimiento verde

Croquetas cremosas de rabo de toro

Crujientes de cochinillo

Galleta de mantequilla con Cherry amarillo, guacamole y caviar de AOVE

Brocheta de jamón de pato con gouda

Piruleta de cordero en pan panko

Cornette de queso de cabra y curry

Cucharita de fideuá

Pan de cristal, nube de queso y salmón marinado ras al hanout

Mini hamburguesa de atún con alga wakame y mahonesa de lima

Tatin de costillas y pimientos asados

Cazuelitas de secreto ibérico confitado a baja temperatura

Chistorritas a la sidra en pan payés

Mini hamburguesita de ternera waygu con queso de cabra y cebolla caramelizada

Caramelos de bogavante y aire de coco

Nuestro wrap mexicano con guacamole

Cucharita de tartar de gambón

Copa Martini con pulpo a la gallega

Brioche de tica masala

Brocheta de pollo yakitori

2 ESTACIONES

1 cortador de jamón

Jamón ibérico con picos camperos y regañás de oliva

Mesas de quesos nacionales e internacionales con grisinis, picos, nueces y uvas



MENU CAPRICCE

Primer plato

Gaspacho de espárragos verdes de Aranjuez con crujiente de jamón ibérico

Segundo plato

Tartar de salmón y aguacate con vinagreta de pistachos

Sorbete de manzana verde

Plato principal a elegir

Lomo de merluza al graten y timbal de calabacín con cebolla roja
Ave pintada con ciruela, manzana con muselina de pimientos y parmesano

Postre

Sinfonía de chocolate intenso

O

Tarta nupcial o celebración

Cava brut nature

Café expreso

Tejas de almendra



RECENA

Pintxos de empanadas gallegas artesanas
Tortilla española en croutons
Mini sándwich variados
Chapatitas de pan de cristal con jamón y tumaca
Medias noches de york y queso
Mini croissant rellenos
Brioche de salmón

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Mayor
Vino Blanco D.O. Rueda Ramón Bilbao
Vino blanco D.O Madrid Alma
Vino tinto D.O Rioja Glorioso crianza
Cerveza con y sin Alcohol
Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

Incluye 3 horas de barra libre primeras marcas. Hora extra 4€ por persona

PRECIO

110.65 € / persona. I.V.A. Incluido.



- INFANTIL -

Propuesta Infantil 1

PLATO ÚNICO

Hamburguesa de ternera, lechuga, tomate, queso cheddar y bacón

Mini pizza de jamón york

Nuggets de pollo

Croquetas de jamón

Patatas fritas

postre

43.00 € I.V.A. Incluido

Propuesta Infantil 1

Entremeses fríos y calientes

y

Suprema de pollo con patatas fritas

Postre

48.50 € I.V.A. Incluido



Propuesta Infantil 3

Entremeses fríos y calientes

Y

Chuletitas de cordero lechal

Postre

49.50 € I.V.A. Incluido

Los menús incluyen bebidas

Refrescos y agua



- VARIOS -

COFFE BREAK DE BIENVENIDA

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Pastas artesanas

9,50 €

COFFE BREAK 1 DULCE

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Palmeritas de chocolate

12.30 €

COFFE BREAK 2 DULCE

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Mini muffins variados

Napolitanas mini de chocolate y crema

Yogur con azúcar de caña y muesli

Brochetas de fruta de temporada

13.40 €



COFFE BREAK 1 DULCE / SALADO

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini berlina de frutos rojos

Mini donuts de chocolate/glase

Wrap de pollo con aguacate y pico de gallo

Pan de cristal con tumaca

Sandwich vegetal con pan de cereales

15.00 €

COFFE BREAK 2 DULCE / SALADO

Café artesano

Leche variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant de mantequilla

Mini muffins variados

Palmeritas de chocolate

Yogur con azúcar de caña y muesli

Brochetas de fruta de temporada

Pan de cristal con tumaca

Brioche de salmón, queso crema y rúcula

Bocaditos de tortilla española

Pan de pita con aguacate, tomate y pollo crujiente

16.30 €



COFFE BREAK HEALTHY

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant integral

Baguetinas de pan integral vegetales

Yogur con azúcar de caña y muesli

Pan tramezzino con pavo manzana y queso fresco

Vasito de fruta de temporada

Smoothies variados

Pan de cereales con salmón, queso feta y rúcula

Pan de cristal, jamón ibérico y tumaca

14.00 €

COFFE BREAK MEDITERRANEO

Café artesano

Leches variadas e infusiones naturales

Agua mineral y zumos variados

Mini croissant integral

Tortilla española en croutons

Palmeritas

Chocolate con churros

Panes, tomate y aceite de oliva virgen extra

Embutidos variados

Jamón ibérico de bellota con tostas de centeno y tumaca

15.20 €



NUESTRAS ESTACIONES CORNER TEX MEX

Fajitas de pollo con verduras
Barquitas de enchiladas
Quesadillas

CORNER MANHATAN ROLL

Mini hamburguesitas
Perritos calientes con salsas a elegir y cebolla frita
Sandwich club

CORNER "LA MANCHEGA"

Huevos fritos de codorniz con tostaditas de sobrasada
Cazuelitas de migas
Pucheros de rabo de toro
+ 4.00€/persona

CORNER DE QUESOS NACIONALES

Mas de 10 referencias de quesos a elegir
Acompañados de uvas, nueces, membrillo, picos y grisinis acompañados de los mejores aceites de oliva virgen extra del mundo

DESDE RUSIA CON AMOR

Crujientes con caviar ruso e iraní
Chupitos de vodka ruso y polaco
+42.00 €/persona

L'AMOUR DE LA FRANCE

Mini blinis de mantequilla con micuit de pato
Champagne Moët&Chandon
+18.60 €/persona



SUSHI-CORNER

Makis, nigiris y california roll

CORTADOR DE JAMON

Jamón ibérico

Pan de cristal, picos artesanos, regañás

CORNER DE “LA ARROCERIA”

Arroz negro, paella valenciana y fideuá con setas shitake y champiñón Portobello

+2.00€/persona

LA PULPERIA

Nuestro maestro pulpeiro con el mejor pulpo gallego

+15.00€/persona

ARABIA

Tajín de pollo con cous-cous y pan de pita con hummus



MENU DE TRABAJO

Primer plato (a elegir un plato)

Ensalada cobb

Raviolis de rabo de toro son salsa de setas shitake

Salmorejo cordobés con ventresca, crujiente de jamón ibérico y huevo de corral

Asadillo manchego con queso de cabra caramelizada y ajos confitados

Patatas guisadas a la marinera

Segundo plato (a elegir un plato)

Pollo de corral thay con arroz jazmin y leche de coco

Ragout de ternera al vino tinto con dados de patata monalisa

Bacalao confitado con cama de hummus y espinacas

Auténticas costillas bbq al estilo Orleans

Lomo de salmón a baja temperatura con aceite de vainilla y cítricos

Postre (a elegir un plato)

Torrija de brioche caramelizada

Sinfonías de chocolate

Nuestra Carrot Cake

Café expreso

Bodega

32.00 €



- COCKTAIL -

COCKTAIL CAPRICCE

Selección de quesos nacionales e internacionales con picos camperos, uvas y nueces

Surtidos de ibéricos de Salamanca con regañás de oliva

Pintxos de empanada casera de atún con pimientos asados a baja temperatura

Tortilla española en croutons

Croquetas de boletus

Gyozas orientales de pollo con salsa raita

Wrap mexicano

Chistorra en pan payés

Brioche de salmón y cherry

Mini croissant de tonno pomodoro

Suspiro de salpicón de marisco

Brocheta de pollo yakitori

Tartaleta de guacamole con huevos de codorniz y huevas de lumpo

Pan tramentino con pavo con manzana y queso fresco

Mini hamburguesita con queso de cabra y cebolla caramelizada

Piruleta de pavo trufado con mascarpone y trufa negra

Mini brownies

Pastelería francesa

50.70 € i.v.a. incluido



COCKTAIL DELICCE

Selección de quesos nacionales e internacionales con picos camperos, uvas y nueces

Jamón y lomo ibérico con regañás de oliva

Brocheta de mozzarella con cherry al aceite de albahaca y orégano

Brioche de bacon con piquillos y miel mostaza

Panecillos de ensaladilla rusa ras al hanout

Crujientes de carabineros

Croquetas de rabo de toro

Lingote con mousse de bacalao

Carpaccio de pulpo a la gallega con espuma de patata

Mini cono con suave crema de piquillos con quinoa negra

Enrolladitos vegetales con salsa agridulce

Samosas de pollo y verduras

Tartaleta de pisto con huevo de codorniz

Piruletas de parmesano y orégano

Cucharita con hummus a pimientos al estilo libanés

Brocheta de costillas bbq

Street roll new york

Brocheta de cecina en AOVE con gouda

Macarrons de frambuesa con crema de foie

Navettes de crema de curry y chía

Gyozas orientales de gambas y salsa teriyaki

Pastelería francesa

Yogur griego sobre tierra de galleta, moras, arándanos y mermelada de frambuesa

55.10 € i.v.a incluido



COCKTAIL LE BROCHE

Selección de quesos nacionales e internacionales con picos camperos, uvas y nueces

Jamón y lomo ibérico con regañás de oliva

Chupito de crema de calabacin con brie (invierno) verano cambio

Croquetas de jamón ibérico

Caramelos de bogavante con espuma de mar

Tartaleta de bonito con pimientos asados caramelizados

Cestita de ensalada americana

Brioche de sobrasada y queso de cabra

Chapatitas de jamón ibérico con tumaca

Mini hamburguesitas de calamares y salsa raita

Twister de langostino enrollado en hilo de patata y salsa César

Samosas de verduritas y picantón

Piruleta de carpaccio de cebón con parmesano y rúcula

Wrap mexicano

Cucharita de habitas con cecina

Cucharita de fideuá

Copa martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera

Brocheta de jamón de pato con gouda

Piruleta de salmón con mascarpone y aceite de trufa

Cazuelitas de secreto ibérico confitado al romero

Delicias de solomillo presille

Chip de berenjenas con miel

Tataki de atún rojo con sésamo y soja dulce

Tartar de salmón noruego

Petits

Mini brownies

Mini milhojas de crema

58.40 € i.v.a. incluido



COCKTAIL VERSALLES

Copa de champagne con tostadita de micuit en blini frances

Chupito de crema de suave de necoras

Selección de quesos nacionales e internacionales con picos camperos, uvas y nueces

Jamón y lomo iberico con regañas de oliva

Milhojas de salmón y queso

Suspiro de ceviche

Mini blini de wagyu, gominola de cereza y coco al wasabi

Brocheta de langostino y alga espirulina

Mini pan bao con kebab y salsa de yogour

Brocheta de solomillo y verduras con pesto verde

Croquetas de cola de toro

Crujientes de calabaza y parmesano

Saquitos de almejas a la marinera

Mini hamburguesitas de ternera gallega con queso provolone

Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada

Tartaleta de con pimientos braseados

Mini conos con mousse de piquillos y sésamo

Pan de cristal con jamón y su tumaca

Brocheta de pollo yakitori

Pan de ajo con queso a las finas hierbas y sus germinados

Plumilla de brandana de bacalao

Chistorritas a la sidra en pan payes

Ceviche de lubina

Cazuelitas de pluma ibérica confitada a baja temperatura

Macarons de pastrami y queso de cabra

Chuli pop de cochinillo tex mex

Piruleta de gamba albahaca

Petits variados

Mini brownies

Tubo de pomada con sorbete de frambuesa

66.65 € i.v.a. incluido



COCKTAIL MARSELLA

Copa de champagne con tostadita de micuit en blini frances

Bolsitas de mojitos

Chupito de vichyssoise

Selección de quesos nacionales e internacionales con picos camperos, uvas y nueces

Jamón y lomo ibérico con regañás de oliva

Milhojas de salmón y queso

Suspiro de ceviche

Mini blini de wagyu, gominola de cereza y coco al wasabi

Brocheta de langostino y alga espirulina

Cucharita de fideuá con sets shitake

Copa martini de pulpo a la gallega con pimentón de la vera

Brocheta de jamón de pato con gouda

Gyozas orientales de pollo con salsa raita

Wrap mexicano

Tataki de atun rojo con sésamo y soja dulce

Tartar de salmón noruego

Tartaleta de guacamole con huevos de codorniz y huevas de lumpo

Pan tramentino con pavo con manzana y queso fresco

Mini hamburguesita con queso de cabra y cebolla caramelizada

Piruleta de pavo trufado con mascarpone y trufa negra

Brocheta de solomillo y verduras con pesto verde

Brocheta de costillas bbq

Street roll new york

Brocheta de cecina en AOVE con gouda

Croquetas de jamón ibérico

Caramelos de bogavante con espuma de mar

Brocheta de pollo teriyaki

Tartaleta de espinacas y queso feta

Mini conos con mousse de piquillos y chia



Saquitos de marisco

Brocheta de langostino panko y coco con espuma de lima

Dados de queso y bacalao en tempura con miel y mermelada de tomate

Petits variados

Mini milhojas de crema

Mini brownies

Tubo de pomada con sorbete de frambuesa

82.70 € i.v.a. incluido

BODEGA

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Viña Mayor

Vino Blanco D.O. Rueda Ramón Bilbao

Vino blanco D.O Madrid Alma

Vino tinto D.O Rioja Glorioso crianza

Cerveza con y sin Alcohol

Refrescos (Coca-Cola, Fanta, etc.)

Incluye 3 horas de barra libre primeras marcas