

Opciones estaciones *Station options*

2026

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

ESTACIÓN DE FOIE

Mini brochetas de foie con polvo de quico
y algodón de azúcar

Melón con foie caramelizado

Mini cornetes de foie con salsa hoisin

Macarons con foie

9 € por persona /IVA incl.

FOIE CORNER

Mini foie gras skewers with toasted corn dust
and cotton candy

Melon with caramelized foie gras

Mini foie gras cones with hoisin sauce

Foie gras macarons

9 € per person / VAT incl.

Precio por persona / IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

BUFFET AHUMADOS Y SALAZONES

Buffet de salmón, bacalao y sardina ahumada
salsa tártara, licuado de pepino y cebollita de vinagre
12 € por persona / IVA incl.

SMOKED AND SALTED FISH BUFFET

Salmon cod and smoked sardine buffet
Tartar sauce cucumber juice and pickled onions
12 € per person / VAT incl.

CHEESE ME BABY

Selección de cinco variedades de quesos artesanos:

Agarimo afinado en cava, D.O manchego zamamero,
oveja castrum erat, oveja tradicional el parral y compte elegance.

Acompañado de miel, mermelada de frambuesa, nueces peladas,
avellanas y uva verde y negra de temporada.

Pan c/ sarraceno bio
Pan, pave de nueces
Pan feo y rosquilletas
9 € por persona / IVA incl.

CHEESE ME BABY

Selection of five varieties of artisan cheeses:

Agarimo cheese aged in cava, D.O manchego zamamero
Oveja castrum erat, traditional sheep cheese el parral,
and compte elegance.

Accompanied by honey raspberry jam peeled walnuts
Hazelnuts and seasonal green and black grapes

Organic buckwheat bread
Bread walnut pave
Rustic bread and rosquilletas
9 € per person / VAT incl.

Precio por persona / IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

BUFFET DE IBÉRICOS

Buffet de jamón, chorizo, salchichón y lomo ibérico, suplemento de AOVE ecológico "Lo Canetá" y con una selección de panes de cristal, sarraceno y rosquilletas de "pan feo" con tomate rallado
9€ por persona/IVA incluido

IBERIAN BUFFET

Iberian buffet of ham, chorizo, salchichón, and cured pork loin, accompanied by organic EVOO "Lo Canetá" and a selection of cristal bread, buckwheat bread, and "pan feo" rosquilletas with grated tomato.
€9 per person / VAT included

JAMÓN IBÉRICO CON CORTADOR

Jamón Ibérico de Recebo 650€ IVA incl
Jamón Ibérico de Bellota Lazo 100% 950€ IVA incl

IBERIAN HAM WITH CUTTER

Recebo Iberian Ham 650€VAT incl
100% Acorn-fed Iberian Ham 950€ VAT incl

Precio por persona / IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

COCINA CON NITRÓGENO

(min 100pax)

Salado: Piruleta de micuit con polvo de naranja
Sardina ahumada con palomitas de ajo blanco
Nitrógeno líquido

Dulce: Mini cucurucho de helado de fresa
con polvo de moras
Piruletas de chocolate con granillo de almendra
Nitrógeno líquido

9€ IVA incl. por persona salado ó dulce

COOKING WITH NITROGEN

(min 100 pax)

Salty: Micuit lollipop with orange dust
Smoked sardine with white garlic popcorn
Liquid nitrogen

Sweet: Mini strawberry ice cream cone
with blackberry dust
Chocolate lollipops with almond praline
Liquid nitrogen

9€ VAT incl. per person salty or sweet

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...

ESTACIÓN DULCE

(min 50pax)

Tarta de chocolate

Tarta de queso

Tarta de limón, mango y maracuyá

Chupito de selva negra

Petit dark

Tarro de mousse de avellana, crujiente y chocolate

Tarro de crema de naranja con espuma de azahar

Fruta preparada

Hielo seco

COOKING WITH NITROGEN

(min 50 pax)

Chocolate cake

Cheesecake

Lemon mango and passion fruit cake

Black Forest shot

Petit dark

Hazelnut mousse jar with crunchy chocolate

Orange cream jar with azahar foam

Prepared fruit

Dry ice

Precio por persona / IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

ESTACIÓN MEXICANA

Tacos de cochinita pibil y mahonesa de achiote

Guacamole

Nachos picantes

Burritos de pollo picante

Tacos veganos calientes

Jalapeños

11€ por persona

MEXICAN STATION

Cochinita pibil tacos with achiote mayonnaise

Guacamole

Spicy nachos

Spicy chicken burritos

Hot vegan tacos

Jalapeños

11€ per person

OTRAS ESTACIONES MUY ONLY YOU...
ESTACIÓN MIXTA DE QUESOS E IBÉRICOS

Queso agarimo afinado en cava
Queso D.O manchego zalamero
Queso de oveja castrum erat
Queso de oveja tradicional el parral
Queso compte elegance
Acompañado de miel, mermelada de frambuesa,
nueces peladas, avellanas, uva verde y negra fresca en
temporada.

Pan c/sarraceno bio, pan pave de nueces y pan de cristal

Jamón, chorizo, salchichón y lomo ibérico
Aceite de oliva virgen extra
y tomate maduro rallado
9€ por persona

MIXED CHEESE AND IBERIAN COLD CUTS STATION

Agarimo cheese aged in cava
D.O manchego zalamero cheese
Castrum erat sheep cheese
Traditional el parral sheep cheese
Compte elegance cheese
Accompanied by honey raspberry jam
Peeled walnuts hazelnuts fresh green and black grapes in season
Organic buckwheat bread walnut pave bread and crystal bread
Iberian ham, chorizo, salchichon and cured loin
Extra virgin olive oil
And grated ripe tomato
9€ per person

Precio por persona / IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

CONDICIONES

Estaciones para mínimo de 50 personas

En caso de intolerancias alimentarias permitirá un 5% del total de los asistentes sin cargo extra.

Más del 5% coste extra de 5 € por persona máximo 15 personas (siempre y cuando no supere el 10% del total del servicio)

En caso de ser más de 15 personas, el servicio adaptará todo el menú para todos los asistentes según criterio de cocina.

Suplemento de personalización de menú 5 € por persona, por el total de los asistentes

CONDITIONS

Stations for at least 50 people

In case of food intolerances will allow 5% of the total attendees without extra charge.

More than 5% extra cost of 5 € per person maximum 15 people (as long as it does not exceed 10% of the total service)

In case of more than 15 people, the service will adapt the entire menu for all attendees according to cooking criteria.

Menu customization supplement € 5 per person, for the total number of attendees

Precio por persona/ IVA incl.
Mínimo para 50 comensales

Price per person / VAT incl
Minimum 50 guests