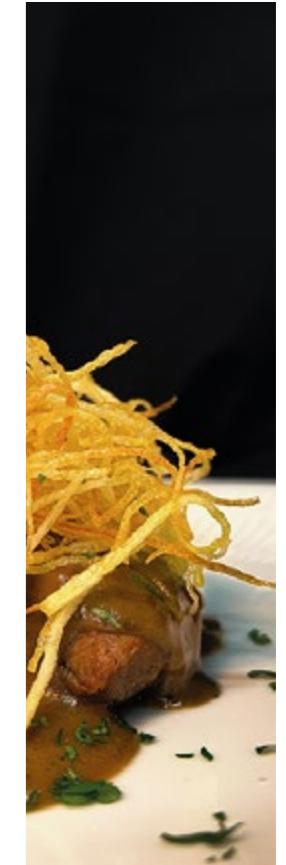
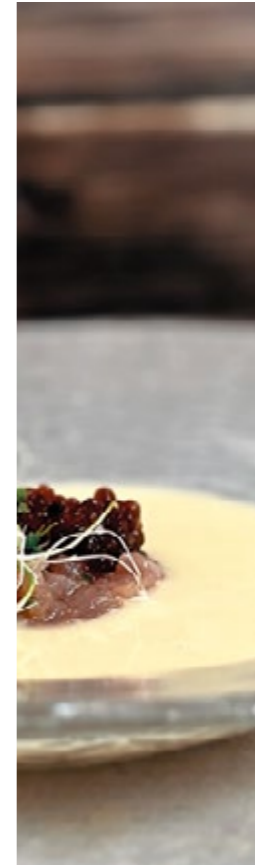




TeatroGoya®  
c a t e r i n g



**GASTRONOME 360**  
Juan Pozuelo

DE LA MANO DEL CHEF:

Juan Pozuelo



## EQUIPO HUMANO

Bajo el liderazgo del **chef Juan Pozuelo**, nuestro equipo humano constituye el alma de nuestro servicio de catering, trabajando con dedicación y minuciosidad para **confeccionar momentos inolvidables**.

## MATERIA PRIMA

Utilizamos **ingredientes de alta calidad**, manteniendo la esencia de nuestra herencia culinaria. Cada uno de nuestros platos se confecciona con **aceite de oliva** de variedades diversas, en colaboración con **proveedores locales**, y con un firme **compromiso hacia la sostenibilidad**.

## PERSONALIZACIÓN MENÚS

Cada uno de nuestros menús es **completamente adaptable y personalizable** para **satisfacer las necesidades particulares** de su evento. Tenemos opciones disponibles para aquellos con restricciones alimentarias.

## EMPRESAS & PARTICULARES

Ofrecemos servicios de catering para una **amplia gama de eventos**, ya sea para ocasiones particulares o corporativas, en el lugar de tu elección.



Haz click en cada item para ir a la página específica

<b>COFFEEBREAK</b>	7
<b>VINO ESPAÑOL</b>	15
<b>MENÚ CÓCTEL</b>	19
<b>PLATOS DE REFUERZO</b>	27
<b>FINGER BUFFET</b>	28
<b>MENÚ SENTADO</b>	33
<b>ESTACIONES</b>	41
<b>BARRA LIBRE</b>	53
<b>SHOW COOKING</b>	57
<b>MENÚ SOSTENIBLE</b>	65
<b>OTROS SERVICIOS</b>	70
<b>CONDICIONES PARTICULARES</b>	74
<b>CONTACTO</b>	76



CONGRESOS | REUNIONES | PRESENTACIONES

# COFFEEBREAK

Sabemos la importancia de un café recién hecho y la necesidad del desayuno para una jornada intensa. Por eso, **en nuestros coffee breaks sólo encontrarás productos recién elaborados.**

Te ayudamos a empezar el día de buen humor. Déjanos conquistarte con nuestros dulces y salados.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## WELCOME COFFEE

6.00 € | PERSONA

 20-30'

*Sólo podrá contratarse al inicio del evento y junto a otro servicio.*

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

PASTAS DE TÉ

## COFFEE BÁSICO

7.90 € | PERSONA

 20-30'

*Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.*

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA



*Bocadillos variados*

## COFFEE BREAK

9.90 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

BOCATINES & SANDWICH VARIADOS

MINI BOLLERÍA VARIADA

CHOCOLATINA

## COFFEE ESPAÑOL

17.50 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

MINI CHURROS

MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

BOCATÍN DE IBÉRICO

VASITO DE FRUTA NATURAL

CHOCOLATINA

## COFFEEFRANCÉS

19.50 € | PERSONA

 30-45'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO NATURAL

AGUA

QUICHE DE PUERROS Y BACON

BRIOCHE DE TAPENADE Y QUESO CONTÉ

MACARONS

MINI CROISSANT DE MANTEQUILLA

CHOCOLATINA

## COFFEEDE TARDE

6.90 € | PERSONA

 15-30'

*Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.*

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO CASERO

PASTAS DE TÉ

CHOCOLATINA

## COFFEEDETOX

18.50 € | PERSONA

 20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DETOX

AGUA

VASITO DE FRUTAS

TOSTA DE PAN DE ESPELTA,  
GUACAMOLE Y CALABACÍN

YOGURT Y CEREALES

CHOCOLATINA



*Churros con Chocolate*

# DESAYUNO **CON** ESTACIONES

26.90 € | PERSONA

 45-60'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

## ESTACIÓN DULCE

MINI CROISSANT

MINI NAPOLITANA

CARACOLA

MACARONS

DONUT

BIZCOCHO CASERO

MINI MAGDALENA

MINI CHURROS

## ESTACIÓN HEALTHY

YOGURT

FRUTA DE TEMPORADA

ZUMOS NATURALES

## ESTACIÓN SALADA

BOCATÍN DE IBÉRICOS

MINI BIKINI MIXTO

TOSTA DE SALMÓN Y BEARNESA

MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA



Estación Healthy y Dulce



CONFERENCIAS | REUNIONES | PRESENTACIONES

# VINO ESPAÑOL

Perfecto para dar **comienzo o para la finalización de un evento**.  
Ideal para presentaciones de productos y conferencias.

Consiste en un **ligero picoteo servido en bandeja**, en forma  
**de pequeñas tapas**, aunque el verdadero protagonista de este  
servicio es el vino, con denominación de origen Español.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## VINO ESPAÑOL REDUCIDO

20.00 € | PERSONA

 20-30'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

CROQUETA DE JAMÓN

## VINO ESPAÑOL

25.90 € | PERSONA

 45-60'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN & MAYOBRAVA

CRUJIENTE DE ANCHOA  
Y TOMATE RALLADO

ENSALADILLA DE GAMBAS

CROQUETA DE JAMÓN

BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA

## VINO ESPAÑOL VEGGIE

25.90 € | PERSONA

 45-60'

*El Vino Español en ningún caso sustituye a una comida o cena.*

*Servicio de mañana: hasta 13:00 hrs*

*Servicio de tarde: hasta 20:00 hrs*

ESTACIÓN DE ENSALADAS

BRIOCHE DE ESCALIBADA CON ROMESCU

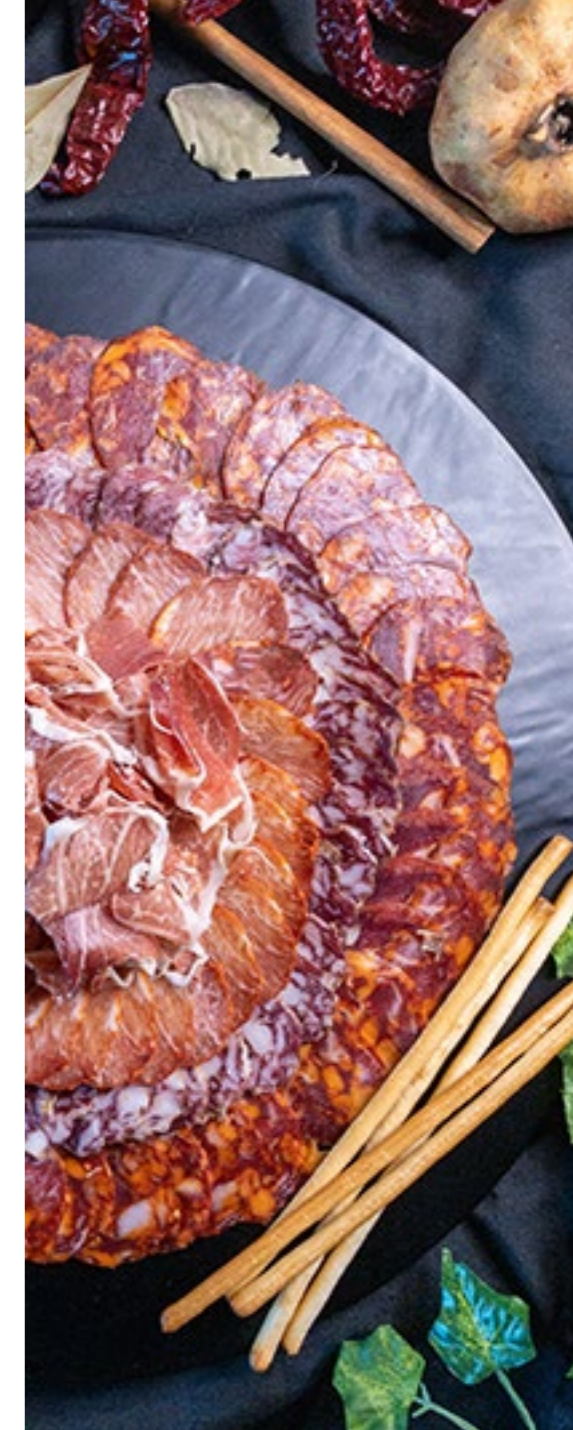
PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

SALMOREJO CON REGAÑÁS

TARTELETA DE ENSALADILLA  
CON EMULSIÓN DE ACEITE SUAVE

TACO AL PASTOR DE SOJA TEXTURIZADA

PASTELA ÁRABE DE VERDURAS



*Surtido de Quesos*



CONGRESOS | CONVENCION | ENTREGA DE PREMIOS

# MENÚCÓCTEL

Perfecto para recibir a los invitados o como broche final a cualquier tipo de evento. Es el **más versátil de todos** ya que **abarca una amplia variedad de gustos gastronómicos**.

Disponemos de cócteles para todo tipo de ocasiones, además es posible añadir platos de refuerzo en todos ellos, de forma que pueden servir tanto como ágape o como comida.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## CÓCTEL DE BIENVENIDA

6.50 € | PERSONA

 20-30'

*Este servicio se contratará junto a otro servicio que no exceda de las dos horas entre ambos.*

ELEGIR 1 REFERENCIA ENTRE:

BOCATÍN DE IBÉRICO  
GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU  
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS  
DELICIA DE POLLO TERIYAKI

## CÓCTEL BÁSICO

35.00 € | PERSONA

 45-60'

CHIPS DE PATATAS  
AL PIMENTÓN DE LA VERA  
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.  
BOCATÍN CALIENTE DE PICADA DE IBÉRICOS  
CREMA DE CALABAZA | GAZPACHO ANDALUZ  
(SEGÚN LA ESTACIÓN)  
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
PAN DE QUESO  
ADOBO DE PESCADO  
EN EMPANADO CRUJIENTE  
EMPANADA DE BACALAO  
CROQUETAS VARIADAS  
REVOLCONAS CON TORREZNOS DE SORIA  
BOCATÍN DE CALAMARES Y MAYOLIMA  
CROCANTE DE POLLO A LA MOSTAZA  
GRANIZADO DE FRUTAS  
MINI TARTA DE QUESO

## CÓCTEL GOYA

42.00 € | PERSONA

 60-90'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA  
ACEITUNAS DE CAMPO REAL  
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.  
SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.  
CREMA DE CALABAZA | GAZPACHO ANDALUZ  
(SEGÚN LA ESTACIÓN)  
BRIOCHE DE POLLO AL CURRY ROJO  
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
PAN DE QUESO  
SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS  
MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN Y MAYO BRAVA  
MINI ROLLITO DE REQUESÓN Y MENTA  
GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU  
CORTADO DE SALMÓN MARINADO  
CROQUETAS VARIADAS

BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA  
MINIBURGUER DE VACUNO  
TARTA DE LIMÓN  
TORRIJA CARMELIZADA  
MINI CHURROS CON CHOCOLATE



*Gofre de tomate  
y albahaca con anchoa y boquerón*

# CÓCTEL PREMIUM

49.00 € | PERSONA

 90-100'

CHIPS DE VEGETALES AL CURRY  
ALMENDRAS FRITAS EN AOVE  
SURTIDO DE QUESOS ESPAÑOLES CON D.O.  
SURTIDO DE IBÉRICOS CON D.O.  
CREMA DE CALABAZA | GAZPACHO ANDALUZ  
(SEGÚN LA ESTACIÓN)  
ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS  
DELICIA DE MARISCO Y PUERROS  
PAN DE QUESO  
SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS  
MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN Y MAYOBRAVA  
ARROZ IBÉRICO (Servido en sala)

GAMBÓN CRISPY CON SALSA ROMESCU  
CORTADO DE SALMÓN, QUESO Y  
MANTEQUILLA DE HIERBAS SOBRE  
CRUJIENTE  
DELICIA DE POLLO TERIYAKI  
ALBÓNDIGAS DE MAR  
CON SALSA AMERICANA  
SAAM DE CERDO CRUJIENTE  
MINIBURGUER DE VACUNO  
CARRILLERA EN SALSA DE SETAS  
VASITO DE FRUTAS  
TARTA DE LIMÓN  
TORRIJA CARAMELIZADA  
MINI CHURROS CON CHOCOLATE



*Delicia de pollo teriyaki*

## CÓCTEL VEGGIE

42.00 € | PERSONA

 60-90'

ENSALADILLA RUSA

GAZPACHO ANDALUZ

VICHYSOISE

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

BARQUITAS DE HUMMUS

CONO DE GUACAMOLE

TABULÉ DE VERDURAS AL CURRY

SAMOSAS DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

COCA DE ESCALIBADA  
CON CREMA DE BERENJENA

ARROZ SALTEADO CON VERDURAS

ÑOQUIS AL PESTO

ESTOFADO DE SOJA Y SETAS

VASITO DE FRUTAS

YOGUR VEGETAL Y FRUTOS ROJOS

MINI CHURROS CON CHOCOLATE



*Vichyssoise*

## CÓCTEL GLUTENFREE

59.00 € | PERSONA

 90-100'

CHIPS DE PATATAS AL PIMENTÓN DE LA VERA

ALMENDRAS FRITAS PICANTONAS EN AOVE

SURTIDO DE IBÉRICOS

CREMA DE CALABAZA/GAZPACHO CORDOBÉS  
(DEPENDIENDO DE LA ESTACIÓN)

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAPAS ARRUGÁS CON MOJOS

PAN DE QUESO

BOMBÓN DE QUESO Y AVELLANAS

PISTO DE VERDURAS ASADAS

MINI TORTILLA CON MAYO BRAVA

GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU

TARTAR DE SALMÓN

HAKAO DE MARISCO

ARROZ IBÉRICO

SAAM DE CERDO CRUJIENTE

ADOBO A LA ANDALUZA

CRUJIENTE DE POLLO A LA MOSTAZA

CARRILLERA EN SALSA DE SETAS

VASITO DE FRUTAS

CORTADITO DE LIMÓN

ROCAS DE AVELLANA Y CHOCOLATE

GRANIZADO DE MOJITO



*Samosa de queso y menta*

## PLATOS DE REFUERZO

6.00 € | PERSONA & PLATO

*Añade a cualquiera de nuestras opciones de cócteles estos platos de refuerzo para pasar de un picoteo, a una comida más completa:*

ARROZ IBÉRICO O MARINERO  
(Servido en sala)

ÑOQUIS DE VERDURAS A LA NAPOLITANA

BACALAO AL AJO ARRIERO

ALBÓNDIGAS  
EN ESTOFADO DE VERDURAS

SOLOMILLO STROGONOFF CON SETAS



*Saam de cochinillo crujiente*

# FINGERBUFFET

42.00 € | PERSONA

 60-90'

## SELECCIÓN DE FRÍOS

MINI SALCHICHÓN

DADO DE SALMÓN MARINADO  
EN REMOLACHA CON REQUESÓN

MORTADELA TRUFADA

SURTIDO DE IBÉRICOS

ROQUITAS DE PARMESANO

## EXÓTICO

MINI ROLLITO DE REQUESÓN Y MENTA

QUESADILLA DE HUITLACOCHÉ,  
SETAS Y MARACUYÁ

GYOZA DE VERDURAS

## FREIDURÍA

ADOBO EN EMPANADO CRUJIENTE

CROQUETAS VARIADAS

CROCANTE DE POLLO A LA MOSTAZA

## ENTREPANES

COCA DE ANCHOA, TOMATE Y CEBOLLINO

SÁNDWICH DE CREMA DE ATÚN

BOCATÍN DE CALAMARES CON MAYOLIMA

ROLL DE CERDO CRUJIENTE

## TOQUE DULCE

VASITO DE FRUTA

TARTA DE LIMÓN

TORRIJA CARAMELIZADA



*Buñuelos de crema*

# CÓCTEL CON ESTACIONES TEMÁTICAS

69.90 € | PERSONA

 90-100'

## CÓCTEL PASADO

CANELÓN DE POLLO AL CURRY

ENSALADILLA RUSA CON GAMBAS

PAN DE QUESO

MINI TORTILLA  
CON TOSTA DE PAN Y MAYOBRAVA

GAMBÓN CRISPY CON ROMESCU

SAMOSA  
DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

DELICIA DE POLLO TERIYAKI

ALBÓNDIGAS DE MAR CON SALSA AMERICANA

MINIBURGUER DE VACUNO

VASITO DE FRUTAS

TARTA DE LIMÓN

MINI TORRIJA CARAMELIZADA

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

## ESTACIÓN IBÉRICA

JAMÓN AL CORTE  
(Con cortador)

SURTIDO IBÉRICO

SURTIDO DE QUESOS

PANES Y MERMELADAS

## ESTACIÓN ITALIANA

MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS

ENSALADA DE FARFALLE CON  
MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN

ÑOQUIS A LA NAPOLITANA

RISOTTO O PENNE RIGATTI  
A LOS 4 QUESOS

## ESTACIÓN MEXICANA

GUACAMOLE CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO

MINI BURRITO DE QUESO Y BUTIFARRA

QUESADILLA  
DE HUITLACOCHÉ, SETAS Y QUESO

TACO AL PASTOR

## ASIÁTICA

SUSHI VARIADO

ENSALADA DE WAKAME Y PEPINO

GYOZA DE VERDURAS

ROLLITO DE PRIMAVERA

## ESTACIÓN ESPAÑOLA

CROQUETAS VARIADAS

TORTILLAS VARIADAS

SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN

ADOBO DE PESCADO A LA ANDALUZA

PUEDES SUSTITUIR CUALQUIERA DE LAS  
ESTACIONES ANTERIORES POR UNA VEGGIE.

## VEGGIE

CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO

WOK DE ARROZ CON VERDURAS

CHAMPIÑÓN AL AJILLO

TACO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO



ANIVERSARIO | GALA | ENTREGA DE PREMIOS

# BANQUETE MENÚ

Para aquellos eventos que requieren que los invitados tengan un contacto más estrecho y duradero durante la comida o cena, hemos creado **deliciosos menús para ser servidos en mesas finamente decoradas.**

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



# MENÚ LUCIENTES

60.00 € | PERSONA

 90-100'

## ENTRANTE

CROQUETA DE JAMÓN

## PRIMER PLATO

FLORES DE ALCACHOFA  
CON SALSA BEARNESA

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

GUISO MARINERO  
EN SUQUET CON PATATA

RAGÚ DE VACUNO  
SOBRE PARMENTIER Y CHAMPIÑONES

## POSTRE

ARROZ CON LECHE DE COCO CON CREMA  
ESPUMOSA Y CANELA

CAFÉS E INFUSIONES

PETIT FOURS



*Guiso mariner a la gallega  
con patata grande cocida*

# MENÚ EL QUITA SOL

64.00 € | PERSONA

 90-100'

## ENTRANTE

DELICIAS DE POLLO TERIYAKI

## PRIMER PLATO

BURRATA CON TOMATE CONFITADO Y  
PUERROS EN PISTO

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

MERLUZA A LA ROMANA SOBRE  
PIMIENTOS ROJOS Y VERDES ASADOS

CONFIT DE PATO Y ARROZ DE SU JUGO

## POSTRE

ESPUMA DE CHOCOLATE Y NARANJA

CAFÉ E INFUSIONES

PETIT FOURS



*Merluza a la romana con endivias braseadas*

# MENÚGOYA

72.00 € | PERSONA

 90-100'

## ENTRANTE

ADOBO DE PESCADO CRUJIENTE

## PRIMER PLATO

SALMOREJO SUAVE DE TOMATES, PIMIENTOS ASADOS CON MIGAS LIGERAS Y LOMOS DE SARDINA A LA BRASA  
(En invierno crema de ave y lenteja caviar)

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

ESTOFADO DE MAR SOBRE FONDO DE SALSA VERDE CON GUISANTES Y HABITAS

CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA DE TRUFAS

## POSTRE

ÓPERA DE CHOCOLATE Y CAFÉ

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Cortado de merluza sobre fondo de salsa verde y lenteja caviar*

# MENÚQUINTADELSORDO

82.00 € | PERSONA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA

BLINIS DE HUEVAS DE TRUCHA Y NATA AGRIA

## PRIMER PLATO

LINGOTES DE SALMÓN AHUMADO SOBRE QUINOA Y VERDURA CON VINAGRETA DE POMELO

## SEGUNDO PLATO

AJOBLANCO CON DADOS DE ATÚN ROJO MACERADOS & COUSCOUS DE BRÓCOLI

## TERCER PLATO

*A escoger entre:*

RAPE ALANGOSTADO CON SALSA DE CARABINEROS Y VERDURITAS

CONFIT DE PATO A LA ESPAÑOLA CON RAGÚ DE SETAS

SORBETE DE CÍTRICOS

## POSTRE

CRUJIENTE DE MASCARPONE, NATA Y FRESAS MACERADAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Tarta Ópera de chocolate blanco y frutos rojos*

# MENÚ LAMAJA VESTIDA

90.00 € | PERSONA  100-120'

COPA DE BIENVENIDA

MINI TACO DE ATÚN ROJO Y AGUACATE

PRIMER ENTRANTE

BLINI DE AHUMADOS DEL MAR CON  
MANTEQUILLA BATIDA AL ENELDO

SEGUNDO ENTRANTE

CREMA DE GAMBAS Y PUERROS

TERCER PLATO

*A escoger entre:*

SUPREMA DE CORVINA, ESPÁRRAGOS  
TIERNOS Y HABITAS FRESCAS  
EN CALDO CORTO LIGADO

TOURNEDO ROSSINI CON SALSA DE  
HONGOS Y TRUFA



*Rapa alangostado  
con salsa de carabineros y verduritas*

SORBETE DE MELOCOTÓN ASADO

POSTRE

TARTA DE QUESOS TRADICIONAL  
CON TOFFE DE PX Y PASAS

PETIT FOUR

CAFÉ E INFUSIONES



*Carrillera ibérica con salsa de trufas*

MENÚ



ESTACIONES | COCINA EN VIVO | CÓCTEL

# ESTACIONES TEMÁTICAS

Si estás buscando añadir un toque especial a tu próximo cóctel, no hay mejor manera de sorprender a tus invitados que con un corner gastronómico. Crea una **experiencia única al incorporar una estación temática** que ofrezca una variedad de sabores y opciones culinarias para complementar tus cócteles.

TRABAJAMOS CON  
PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## ESTACIÓN **TEX-MEX**

12.00 € | PERSONA

GUACAMOLE  
CON TOTOPOS Y PICO DE GALLO  
GUIISO DE FRIJOLIS, QUESO Y BUTIFARRA  
QUESADILLAS  
DE HUITLACOCHÉ, SETAS Y QUESO  
TACOS AL PASTOR  
BURRITOS DE  
CARNE MECHADA Y NOPALES



## ESTACIÓN **ITALIANA**

12.00 € | PERSONA

MORTADELA TRUFADA CON GRISINIS  
ENSALADA DE FARFALLE  
CON MOZZARELLA, TOMATE SECO Y ATÚN  
ÑOQUIS A LA NAPOLITANA  
TORTELLINI 4 QUESOS  
PIZZA MARGARITA



## ESTACIÓN **ASIÁTICA**

13.00 € | PERSONA

SUSHI VARIADO  
ENSALADA DE WAKAME Y PEPINO  
GYOZAS DE VERDURAS  
ROLLITOS DE PRIMAVERA  
WOK DE ARROZ Y POLLO



## ESTACIÓN **DULCE**

12.00 € | PERSONA

CREPES DE NUTELLA Y CHOCOLATE  
MINI CHURROS CON CHOCOLATE  
VASITOS DE FRUTA  
MINI TORRIJAS CAMELIZADAS  
ROSQUILLAS MADRILEÑAS DE ANÍS  
\*OPCIÓN DE CONTRATAR FUENTE DE CHOCOLATE



## ESTACIÓN ESPAÑOLA

11.00 € | PERSONA

CROQUETAS VARIADAS  
TORTILLAS VARIADAS  
SALMOREJO CON MIGAS Y JAMÓN  
ADOBO CRUJIENTE  
REVOLCONAS CON TORREZNOS



## ESTACIÓN VEGGIE

12.00 € | PERSONA

CRUDITÉS CON ALIÑO DE QUESO  
WOK DE ARROZ CON VERDURAS  
CHAMPIÑÓN AL AJILLO  
ÑOQUIS AL PESTO  
TACO DE GUACAMOLE Y PICO DE GALLO



## ESTACIÓN IBÉRICA

12.00 € | PERSONA

JAMÓN AL CORTE  
(Con cortador)  
SURTIDO IBÉRICO  
SURTIDO DE QUESOS  
PANES Y MERMELADAS



## ESTACIÓN HUEVOS Y PATATAS

13.00 € | PERSONA

TORTILLAS VARIADAS  
HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA  
PATATAS BRAVAS  
PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS



## ESTACIÓN AMERICANA

16.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

MINI HAMBURGUESAS  
MINI PERRITOS  
COSTILLAS DE CERDO BBQ  
PATATAS ASADAS  
(VER OPCIÓN DE FRITAS SEGÚN EVENTO)  
ENSALADA DE COL



## ESTACIÓN ARROCES

15.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

*En la estación de arroces se elaborarán dos tipos de arroz a elegir entre los siguientes:*

ARROZ DE VERDURAS  
ARROZ DE POLLO  
ARROZ DE MARISCO  
ARROZ IBÉRICO  
ARROZ NEGRO  
ARROZ MELOSO DE SETAS Y CARRILLERA



## ESTACIÓN ESPETOS

15.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

*Estación basada en producto de temporada y sometida a la realización del evento en exterior.*

SARDINAS  
LUBINAS  
DORADAS  
CALAMAR



## ESTACIÓN ASADO

16.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

*100 pax mínimo*

CERDO, CORDERO O POLLO  
ASADO A BAJA TEMPERATURA  
ACOMPAÑADO DE SALSAS Y VEGETALES



## ESTACIÓNBBQ

16.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

PANCETA IBÉRICA  
BUTIFARRAS Y CRIOLLOS  
CONTRAMUSLOS DE POLLO  
COSTILLAS DE IBÉRICO

## ESTACIÓNBBQMARISCO

20.00 € | PERSONA

CON  
COCINERO

LANGOSTINOS JUMBO  
CARABINEROS



## CORTEDEJAMÓN

JAMÓN | 100 PERSONAS

Incluye servicio de cortador de jamón y producto.

JAMÓN DE CEBO IBÉRICO

850.00 € | JAMÓN

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO

950.00 € | JAMÓN

JAMÓN DE BELLOTA:  
JOSELITO O CINCO JOTAS

1450.00 € | JAMÓN





## OTRAS ESTACIONES

Independientemente de nuestra oferta gastronómica, con nuestro equipo gastro y comercial **podemos personalizar todo tu cóctel adaptándolo a tus necesidades y a las características propias del evento.** Y además, podemos añadir diferentes propuestas como las siguientes:

- RINCÓN DE OSTRAS
- RINCÓN DE CHAMPAGNE
- RINCÓN DE FOIE
- RINCÓN DE CAVIAR
- VERMUT & GILDAS



CONGRESOS | MEETINGS | ENTREGA DE PREMIOS

# BARRALIBRE

Ofrecemos una barra libre para que tus asistentes puedan disfrutar de un espacio de networking, brindando una variedad de bebidas para todos los gustos.



## BARRALIBRE

12.00 € | PERSONA | HORA

 PRIMERAS 2 HORAS

10.00 € | PERSONA | HORA

 A PARTIR DE LA 3ª HORA

COMBINADOS DE PRIMERAS MARCAS



## BARRALIBRE

8.00 € | PERSONA | HORA

CERVEZA, VINO, REFRESCOS & AGUA



EXPERIENCIAS | CATAS | MASTERCHEF

# SHOWCOOKING


Hemos creado, para poder ofrecer a tus clientes **varias opciones gastronómicas** en las que los invitados disfrutarán de la cocina, a través de talleres guiados por nuestro chef Juan Pozuelo y nuestro equipo de cocina.



# JUANPALOMO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:


105  X15 

Talleres que incluyen la elaboración y cata bajo el asesoramiento de nuestro equipo. Una actividad perfecta para fomentar el networking de una forma muy divertida.

# EL DESAFÍO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105  X15 

Promueve el espíritu de equipo con este teambuilding de competición entre asistentes, para elaborar un plato a partir de los ingredientes escogidos por nuestro Chef.



JuanPalomo Challenge Experience

## CATAS MARIDADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Un viaje por los distintos tipos de vino y gastronomía de nuestro país. El broche ideal para un evento donde los participantes disfrutarán y aprenderán las mejores combinaciones de vino y comida.

## ADIVINA QUÉ COMES

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:


200  X20 

Un auténtico reto sensorial. Los asistentes disfrutarán de la experiencia de sentir y vivir la comida sin expectativas. No todo es lo que parece.

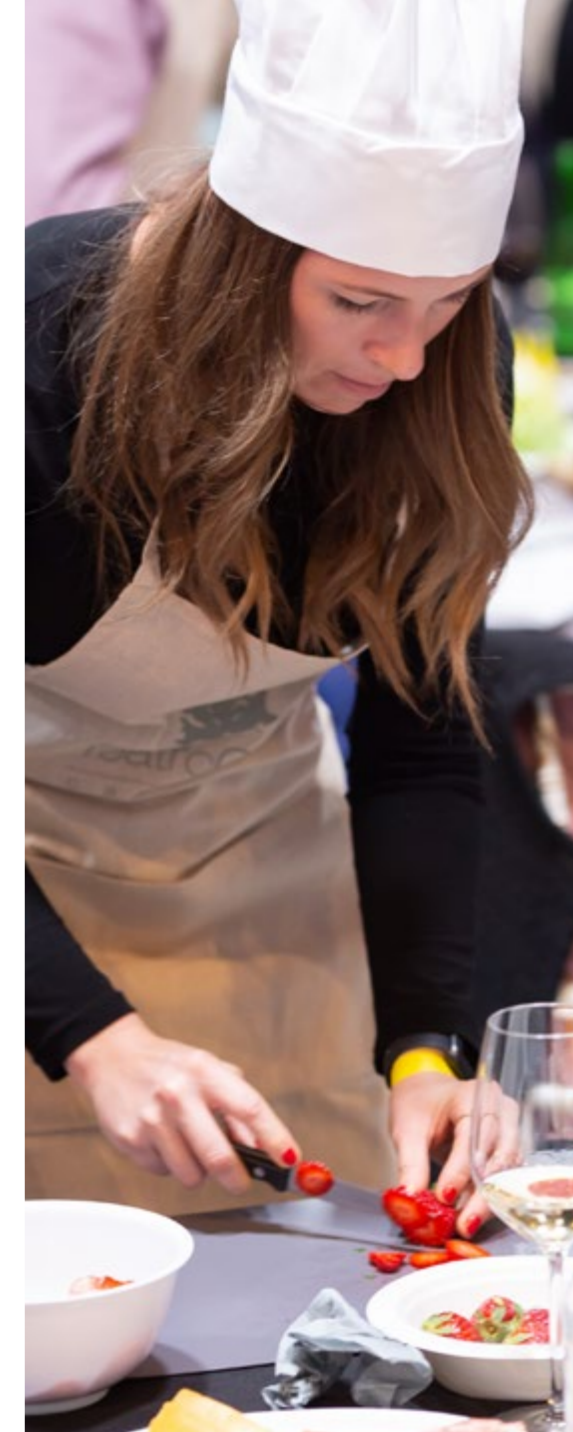
## QUE TE LADEN CON QUESO

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

200  X20 

Catas con distintos quesos y vinos. Hay un vino indicado para acompañar a cada queso. El objetivo es aprender a combinar ambos productos hasta conseguir una mezcla perfecta.



JuanPalomo Challenge Experience

# TALLER PAELLAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

Capacidades máximas:

105 

X20 

Una actividad ideal para darle un toque diferente a tus eventos y teambuildings. Se trata de una experiencia que se realiza por grupos, donde se aprende en directo de la mano del Chef y de todo el equipo de profesionales a elaborar diferentes tipos de paella.





ANIVERSARIO | GALA | ENTREGA DE PREMIOS

# MENÚS SOSTENIBLES

Nuestras recetas están elaboradas con productos de KMO ayudando a eliminar la huella de carbono y trabajando con artesanos de la Comunidad de Madrid acogidos a certificados de Calidad de la propia CM y/o al Comité de Agricultura Ecológica.

PROVEEDORES CON CERTIFICADOS:



## NUUESTRO COMPROMISO con la **sostenibilidad** en **eventos**



SEPARAMOS SELECTIVAMENTE NUESTROS RESIDUOS



EVITAMOS EL USO DE ENVASES NO DESECHABLES O PLÁSTICOS



ASEGURAMOS INCLUIR EN NUESTROS MENÚS ALIMENTOS LOCALES



CONTRATAMOS A TRABAJADORES Y PROVEEDORES DE NUESTRO ENTORNO LOCAL



AJUSTAMOS LAS CANTIDADES DE LOS COMENSALES PARA EVITAR DESPERDICIOS



FORMAMOS Y SENSIBILIZAMOS A NUESTROS PROVEEDORES Y TRABAJADORES



USAMOS ELECTRICIDAD DE ORIGEN 100% RENOVABLE



UTILIZAMOS PRODUCTOS ORGÁNICOS, LIBRES DE PESTICIDAS Y FERTILIZANTES INDUSTRIALES



ACONSEJAMOS EL USO DE PLATOS Y CUBIERTOS REUTILIZABLES



SOMOS RESPONSABLES CON EL CICLO DE VIDA DE NUESTROS ELEMENTOS DE MOBILIARIO

ANIMAMOS A NUESTROS CLIENTES  
A PARTICIPAR Y FORMAR PARTE DE NUESTRO COMPROMISO

## COFFEE **BÁSICO** *sostenible*

9.90 € | PERSONA

20-30'

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

AGUA

BIZCOCHO ARTESANO

## COFFEE **BREAK** *sostenible*

13.50 € | PERSONA

15-30'

*Sólo podrá contratarse junto a otro servicio.*

CAFÉ, CACAO E INFUSIONES

ZUMO DE NARANJA

AGUA

BOCATINES VARIADOS DE PAN NATURAL  
(VEGETAL, TORTILLA FRANCESA, JAMÓN  
Y TOMATE)

BIZCOCHO ARTESANO



# CÓCTE ECO-FRIENDLY

sostenible

59.00 € | PERSONA

 60-90'

QUESOS DE OVEJA Y CABRA ECOLÓGICOS

EMBUTIDOS IBÉRICOS ORGÁNICOS

ENSALADILLA VEGETAL

ENSALADA DE TOMATE CHERRY  
Y QUESO FRESCO DE MADRID

ANCHOA SOBADAS EN LA SIERRA DE MADRID  
SOBRE PAN NATURAL

HUMMUS CON GARBANZOS FRITOS Y  
TOSTÓN DE PAN

TABULÉ DE PEREJIL Y CEBOLLETA

GUACAMOLE CON TORTILLAS DE TRIGO

SALTEADO DE ARROZ,  
POLLO CAMPERO Y TRIGUEROS

CROQUETAS DE COCIDO

CROQUETAS DE BACALAO

SAMOSA DE PISTO DE VERDURAS ASADAS

RAGOÛT DE SETAS

HAMBURGUESA DE  
CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

TARTITA DE QUESO CON IGP

MINI CHURROS CON CHOCOLATE

SMOOTHIE DE MANZANA ASADA

# MENÚ CONSCIENTE

sostenible

79.00 € | PERSONA

 100-120'

COPA DE BIENVENIDA CON VINO ECOLÓGICO  
DE MADRID

HUEVO CAMPERO RELLENO

CREMA DE REQUESÓN Y COMPOTA  
AGRIDULCE DE PIMIENTOS ASADOS

## PRIMER PLATO

SOPA DE TOMATE DE LA VEGA DEL JARAMA  
SOBRE PUNTAS DE ESPÁRRAGOS CASTIZOS

*(fría o caliente dependiendo de la temporada)*

## SEGUNDO PLATO

*A escoger entre:*

TRUCHA DE MADRID  
EN ESCABECHE TEMPLADO

PECHUGA DE CAMPO RELLENA DE CARNE DE  
LA SIERRA DE GUADARRAMA Y SETAS

## POSTRES

TARTA DE NATA Y FRESÓN DE ARANJUEZ  
*(en temporada)*

PANNACOTTA  
DE MOZZARELLA FRESCA MADRILEÑA

CAFÉ E INFUSIONES



PICNIC | BANDEJAS PERSONALIZADAS

# OTROS SERVICIOS

Servicios especiales para tu evento en diferentes formatos. Tenemos la opción de bolsa de picnic o incluso bandejas personalizadas para ofrecer en tus stands.

En caso de necesitar menús de staff solicita presupuesto.



## BOLSADEPICNIC

15.00 € | PERSONA

*Es posible personalizar la caja con el logo de la empresa. Solicitar presupuesto.*

BOCADILLO DE POLLO ASADO CON MOSTAZA,  
LECHUGAS Y CEBOLLA CRUJIENTE

BOLSITA DE PATATAS

PIEZA DE FRUTA

CHOCOLATINA

BOTELLA DE AGUA  
(Consultar otras opciones)



## BANDEJASPERSONALIZADAS

SOLICITAR PRESUPUESTO

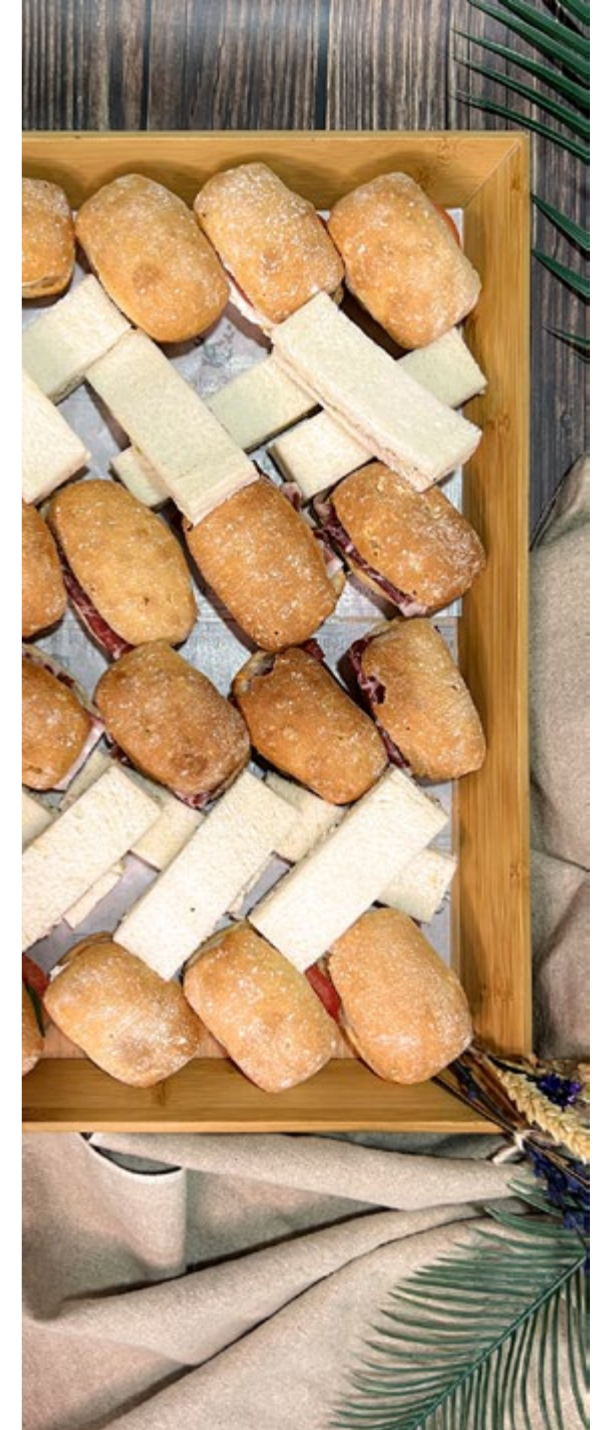
BOCATINES VARIADOS

SANDWICHES VARIADOS

BOLLERÍA VARIADA

PASTAS DE TÉ

SERVICIO DE CAFÉ E INFUSIONES



# CONDICIONES PARTICULARES

## FORMA DE PAGO:

Según las condiciones de TeatroGoya multiespacio

## CONFIRMACIÓN DE COMENSALES:

**10 días antes del evento**, será necesaria una primera confirmación de comensales. Esta cifra **podrá variar hasta un 10% hasta un máximo de 3 días/cóctel y 7 días/banquete antes del evento**. Para modificaciones después de este margen de tiempo, se recotizará en cada caso.

## CANCELACIÓN DEL SERVICIO:

En caso de **cancelación de cualquier servicio** de catering o menor número de comensales:

- Hasta **una semana antes del evento** se cobrará el 20% sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **tres días hábiles antes del evento** se cobrará el 30% sobre el último presupuesto aceptado
- Hasta **dos días hábiles antes del evento** se cobrará el 100% sobre el último presupuesto aceptado

En caso de **menor concurrencia de comensales el día acordado**, los precios no se verán modificados.

En caso de **mayor concurrencia de personas al evento**, se abonará la diferencia de acuerdo con el precio/pax presupuestado

Los precios indicados **no incluyen el 10% IVA**.

**Precios sujetos a posibles variaciones** debido al incremento significativo de los costes de las materias primas.

**Precios para grupos de más de 50 personas**. En caso de número inferior de comensales, consultar precio final.

**Todos nuestros servicios incluyen:** supervisor, camareros y cocineros. Además incluye mobiliario, menaje, mantelería, cristalería, centro floral, que se puede personalizar en función del color corporativo del cliente, En caso de decoración especial, consultar precio.



## BARRA LIBRE

Barra libre opcional de **combinados de primeras marcas**: 12€/persona primeras 2 horas y 10€/persona las siguientes horas.



## DEGUSTACIÓN DE MENÚ

Podrá realizarse una degustación del menú elegido **para 6 personas, contratando eventos de más de 150 personas**. Posibilidad de adaptar los menús a las necesidades del cliente. En caso de alergias o intolerancias, rogamos avisen con antelación.



## HORARIO DEL SERVICIO

El **horario del servicio quedará reflejado en el presupuesto**, en caso de demora del mismo en más de 30 minutos, deberá abonarse un extra por el servicio de camareros, siendo el precio del mismo 25€/hora por camarero.



## COFFEE BREAK

Para coffee break está incluido **un velador por cada 25 personas**.



## CÓCTEL Y VINO ESPAÑOL

Para cóctel y vino español está incluido **un velador por cada 16/20 personas**. Incluye menú informativo de intolerancias. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



## MENÚ SENTADO

Para menú sentado está incluido **un camarero y mesa redonda por cada 10/12 personas**. Incluye minuta básica. En caso de diseño personalizado solicitar presupuesto.



## ESTACIONES TEMÁTICAS

Las estaciones temáticas **solo podrán ser contratadas junto a cóctel, vino español o finger buffet**, para otras opciones solicitar presupuesto.






## MENÚ STAFF

Se ofrecerá la **opción de un menú con pescado, carne o bocadillo a personalizar** en cada evento, para un mínimo de 10 personas.

## NO INCLUYE

Alquiler de espacio, seguridad y limpieza. No incluye taburetes, posibilidad de añadirlos por 4€/ud



 629 486 682 | SILVIA RODRÍGUEZ  
 CATERING@TEATROGOYA.COM  
 CALLE SEPÚLVEDA 3 Y 5, 28011 MADRID

