



M E N Ú S

El Calder



DOSSIER DE EVENTOS

MENÚ LA DEHESA

RACIONES

- Tabla de quesos nacionales con chutney de higos, picos camperos y regañás.
- Ensalada especial de pollo con mayonesa de hierbas.
- Lacón al ajillo con patatas meneás.
- Croquetas caseras "El Caldero".

PRINCIPALES (PESCADO O CARNE)

- Lomo de Bacalao, tomate concassé y alioli tostado.
..... O
- Secreto Ibérico marinado con queso ahumado y melocotón salteado.

POSTRE

- Nuestro arroz con leche caramelizado a la canela.

BODEGA

- Vino blanco · Verdejo Alva Mater.
.....
- Vino tinto Rioja Roble Juan de Alzate.
- Refrescos, cerveza y agua.
- Café o infusiones.

28,50€
IVA INCLUIDO

MENÚ MEDITERRANEO

RACIONES A ELEGIR 4 VARIEDADES

- Surtido de ibéricos (jamón y lomo) servido con pan de Tahona y tomate con aove.
- Tabla de quesos nacionales con chutney de higos, picos camperos y regañás.
- Ensaladilla tradicional origen de la "Abuela" con anchoas "00".
- Ensalada de tomates al cuadrado con melva canutera.
- Ensalada especial de pollo con mayonesa de hierbas.
- Patatas confitadas con bonito a la sidra y pimientos caramelizados.
- Champiñones a la carbonara de secreto ibérico.
- Lacón al ajillo con patatas meneás.
- Parrillada de verduras con emulsión de pimentón.
- Coca de boquerones con berenjena asada.
- Croquetas caseras "El Caldero" (8 unid. a elegir entre jamón ibérico, rabo estofado o mixtas).

ARROZ A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Arroz a banda.
- Arroz de secreto.
- Arroz con bogavante (consultar suplemento).

POSTRES A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Torrija de brioche con crema de canela y helado de vainilla.
- Chocolate supremo (copa de ganaché con frutos rojos y chocolate blanco).
- Coulant de dulce de leche, crumble de cookies y chutney de naranjas.
- Hojaldre de manzana asada, crema inglesa y helado de nata.
- Nuestro arroz con leche caramelizado y melocotón asado.

- BODEGA**
- Vino blanco D.O. Rueda, Diez Siglos.
 - Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta Crianza.
 - Vino tinto D.O.C. Ribera del Duero Finca Resalso.
 - Crianza joven, Emilio Moro.
 - Refrescos, cerveza y agua.
 - Café o infusiones.

33,50€
IVA INCLUIDO

CÓCTEL CALDERO

MÍNIMO 20 PERSONAS CON DERECHO A SALÓN PRIVADO

CÓCTEL

- Vasito de crema de temporada.
- Duo de ibéricos (lomo/chorizo) con picos rústicos (25gr.+25gr.).
- Queso curado manchego con pan de pasas y regañás (25gr.).
- Ensaladilla "origen de la abuela" con lomos de melva canutera (60gr.).
- Taco de tortilla española con mayonesa de mostaza verde.
- Coca de berenjena asada con boquerones y tomate concassé.
- Brocheta de pollo campero al curry.
- Croquetas "El Caldero" de rabo estofado.
- Croquetas "El Caldero" de jamón ibérico.
- Bollet casero (empanadilla), de pisto de atún.

POSTRES

- Cheesecake versión mini postre.

BODEGA

- Refrescos, cerveza, vino blanco de Rueda, vino tinto Rioja o Ribera del Duero Roble.

33,50€
IVA INCLUIDO

MENÚ EL CAPRICHOS

RACIONES A ELEGIR 3 VARIEDADES

- Surtido de ibéricos (jamón y lomo) servido con pan de Tahona y tomate con aove.
- Tabla de quesos nacionales con chutney de higos, picos camperos y regañás.
- Ensaladilla tradicional origen de la "Abuela" con anchoas "00".
- Ensalada de tomates al cuadrado con melva canutera.
- Ensalada especial de pollo con mayonesa de hierbas.
- Patatas confitadas con bonito a la sidra y pimientos caramelizados.
- Champiñones a la carbonara de secreto ibérico.
- Lacón al ajillo con patatas meneás.
- Parrillada de verduras con emulsión de pimentón.
- Coca de boquerones con berenjena asada.
- Croquetas caseras "El Caldero" (8 unid. a elegir entre jamón ibérico, rabo estofado o mixtas).

PRINCIPALES A ELEGIR

(PESCADO O CARNE)
EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Lomo de Bacalao, tomate concassé y alioli tostado.
- Suprema de merluza en salsa verde con gamba.
- Timbal de rabo con setas, espuma de patata y queso curado.
- Costillar de añejo glaseado con patatitas a la crema.

POSTRES A ELEGIR

EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Torrija de brioche con crema de canela y helado de vainilla.
- Chocolate supremo (copa de ganaché con frutos rojos y chocolate blanco).
- Coulant de dulce de leche, crumble de cookies y chutney de naranjas.
- Hojaldre de manzana asada, crema inglesa y helado de nata.
- Nuestro arroz con leche caramelizado y melocotón asado.

BODEGA • Vino blanco • Verdejo Alva Mater.

- Vino tinto Rioja Roble Juan de Alzate.
- Refrescos, cerveza y agua.
- Café o infusiones.

36,50€
IVA INCLUIDO

MENÚ LOS NEGRALES

APERITIVO A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Cremoso se foie con velo de vino dulce, magret de pato y pan de frutas.
- Tataki atún semicurado y marinado en soja, con tomates en texturas.
- Tajadita de rape sobre cuscús de frutas tropicales y mahonesa agripicante.

PESCADO A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Lubina con asadillo de verduras y ensalada de brotes frescos.
- Corvina con salsa de almendras y puerros confitados.

CARNE A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Pastel de cordero a baja temperatura con picada de frutos secos y manzana.
- Entrecot de ternera "Sierra de Guadarrama" 400gr.
- Solomillo de ternera con jugo trufado y parmentier de panceta ibérica.

POSTRE A ELEGIR EL MISMO PARA TODO EL GRUPO

- Torrija de brioche con crema de canela y helado de vainilla.
- Chocolate supremo (copa de ganaché con frutos rojos y chocolate blanco).
- Coulant de dulce de leche, crumble de cookies y chutney de naranjas.
- Hojaldre de manzana asada, crema inglesa y helado de nata.
- Nuestro arroz con leche caramelizado y melocotón asado.

BODEGA • Vino blanco D.O. Rueda, Diez Siglos.

- Vino tinto D.O. Ribera del Duero Finca Resalso.
- Crianza joven, Emilio Moro.
- Cava.
- Refrescos, cerveza y agua.
- Café o infusiones.

45€
IVA INCLUIDO

TÉRMINOS Y CONDICIONES

MENÚS CERRADOS EL CALDERO

- ES NECESARIO CONFIRMAR EL NÚMERO DE PERSONAS QUE TOMARÁN LOS PLATOS A ELEGIR Y CUÁL ES LA ELECCIÓN.
- ESTOS MENÚS SOLO SE REALIZAN PARA UN MÍNIMO DE 15 PERSONAS, EXCEPTO PARA EL COCTEL, CUYO MÍNIMO ES DE 20 PERSONAS.
- EN EL MENÚ MEDITERRÁNEO SE PUEDE PONER ARROZ DE BOGAVANTE CON UN SUPLEMENTO DE 4,5€ POR PERSONA.
- LOS MENÚS SERÁN A MESAS COMPLETAS.
- PRECIOS ESPECIALES PARA GRUPOS GRANDES.

PERSONALIZA TU EVENTO

- CONSULTA PRECIOS PARA BARRA LIBRE.
- BARRA LIBRE DE GIN TONIC PREMIUM.
- BARRA DE COCTELERÍA.

LOS PRESUPUESTOS INCLUYEN:

- Gastronomía & menaje.
- Servicio de montaje y cocina.
- Detalle decorativo en mobiliario de apoyo.
- Mobiliario.
- Vajilla

SERVICIO

Confirmación con 4 días previos al evento.
El 50% del presupuesto final se abonará con 48 h. de antelación