

El Caldero 



DOSSIER DE EVENTOS CORPORATIVOS Y CELEBRACIONES



Gastronomía, artesanía y
momentos inolvidables.



UNA GUÍA VISUAL PARA DISEÑAR
TU EXPERIENCIA PERFECTA.





“

¡Y nunca olvides que de tu
sonrisa depende nuestra
felicidad!



En El Caldero, entendemos que **un evento** es más que una comida;
es un momento de conexión. Este dossier ha sido diseñado para
facilitar tu decisión, ofreciéndote opciones transparentes, flexibles
y elaboradas con la máxima atención al detalle.

Tu evento está en manos de artesanos.





La Base de tu Experiencia



Todo Incluido en tu Reserva



Gastronomía y menaje completo.



Servicio profesional de montaje y cocina.



Mobiliario y vajilla de alta calidad.



Detalle decorativo en mobiliario de apoyo.

Bodega Estándar El Caldero



En los menús Dehesa, Capricho, Mediterráneo, Negrals y *Cóctel* la bebida está incluida (refrescos, cerveza y vino), excepto combinados. Desde que el grupo esté completo y hasta los postres, todos los menús incluyen café y licor (excepto en el menú *Cóctel* y *Compartir es vivir*). En el menú *Compartir es vivir* se incluyen dos consumiciones por comensal.

El Caldero 



La Dehesa

31,50€
(IVA incluido)

Raciones para Compartir



Ensalada de pollo
a la mostaza verde,
vinagreta de frutos secos
y manzana granny.



Tabla de quesos
nacionales (chutney
de higos, picos).



Nuestras patatas
bravolis.



Croquetas mixtas
caseras (Rabo de toro,
Jamón ibérico).

Final Dulce



Dama blanca.
(helado de vainilla,
chocolate caliente, nata
y almendras).



Plato Principal a Elegir



Suprema de merluza en salsa verde
con gambas al ajillo.

O



Secreto Ibérico a baja temperatura
(marinado con queso ahumado,
melocotón salteado).

Maridaje



Blanco Camino de la fara
(D.O. Rueda)



Tinto Roble Jaun de Alzate
(D.O.C. Rioja).



El Caldero 

38,90€
(IVA incluido)

Menú El Capricho

Raciones para Compartir



Surtido de ibéricos
(jamón y lomo).



Tomates al cuadrado
(atún escabechado).



Calamar de potera
frito en tempura.



Lacón Asturiano
con emulsi3n de
piment3n.

Final Dulce

Carrot cake o Sandy de turr3n.



Plato Principal a Elegir



Lomo de Bacalao
(tomate concass3, alioli tostado).

— O —



Entrecot de ternera
(machada panceta ib3rica,
pimientos asados).

Maridaje



Verdejo Hombre Pez



Rioja Roble Jaun de Alzate



5



El Caldero 



36,50€
(IVA incluido)

Menú Mediterráneo



Raciones para Compartir



Surtido de ibéricos
(jamón y lomo).



Tomates al cuadrado
(atún escabechado).



Calamar de potera
frito en tempura.



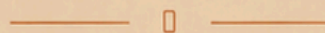
Lacón Asturiano
con emulsión
de pimentón.



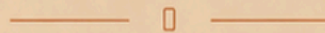
Arroces a Elegir

(Máximo 2 por grupo)

Arroz a banda estilo señoret



Arroz de secreto ibérico
con verduras



Arroz meloso de bogavante
(+7€ supl.)

Final Dulce

Carrot cake o Sandy de turrón



Maridaje

Verdejo Hombre Pez

Rioja Roble Jaun de Alzate



El Gran Festín: Menú Los Negrales

50,00€
(IVA incluido)



Aperitivos

Cremoso de foie (velo vino dulce)

Pintxo de txangurro (aguacate, pipirrana).



Pescado Intermedio

Lomo de dorada
(as;adillo verduras, emulsión bilbaína).

Sorbete al cava rosado.



Carne

Timbal de rabo
(setas, espuma patata, queso curado).



Postre

Cheesecake El Caldero
[o]

Hojaldre de manzana asada
con helado de vainilla.



Maridaje Superior

Destaca con vinos superiores:
Rueda Diez Siglos, Ribera Finca Resalso o Rioja Crianza Azpilicueta.





Menú Cóctel Caldero

Mínimo 20 personas. Incluye derecho a Salón Privado.

36,00€
(IVA Incluido)



Vasito de crema
de temporada.



Dúo de ibéricos
(lomo y chorizo) con
picos rústicos.



Queso curado manchego
(pan de pasas, regañás).



Ensaladilla origen
de la abuela
(melva canutera).



Taco de tortilla
española (mayonesa de
mostaza verde).



Bacalao frito a la
madrileña.



Brocheta de pollo
campero al curry.



Croquetas caseras
(Rabo de toro &
Jamón ibérico).



Dado de secreto
ibérico.

Cheesecake versión mini postre + Maridaje
(Camino de la fara Rueda & Jaun de Alzate Rioja).

Compartir es Vivir

Exclusivo para el servicio de cenas.



Raciones para Compartir

Ensalada de pollo a la mostaza verde
con vinagreta de frutos secos y manzana granny.

Lacón Asturiano, salteado de trigueros y
tomate deshidratado.

Nuestras patatas Braviolis.

Huevos a baja temperatura con jamón ibérico.

Croquetas mixtas El Caldero.



Postre a Elegir

Natillas caseras con leche merengada [O]

Dama blanca (helado de vainilla,
chocolate caliente y almendras).



Bodega refrescos y cerveza

dos consumiciones por persona

Vino blanco Camino de la fara
(D.O. Rueda)

&

Vino Tinto Roble Juan de Alzate
(D.O.C. Rioja).



Personaliza tu Evento



Copas y Sobremesa

Precios especiales para copas después del evento.
Consulta nuestras tarifas exclusivas para Barra Libre.



Brindis Especial

Opciones de Cava y Sorbetes para el cierre perfecto.



Coctelería de Autor

Añade una barra de coctelería para
elevar tu celebración.





Tu Evento en 4 Pasos

(Términos y Condiciones)



1

Paso 1: Diseño del Evento

Elige tu menú. Recuerda: requerimos un mínimo de 15 comensales (20 para formato cóctel en salón privado).

2

Paso 2: Reserva y Bloqueo

Asegura tu fecha abonando una señal de 150€ (ajustable según el volumen de comensales).

3

Paso 3: Confirmación de Detalles

Indícanos la elección definitiva de platos de tus invitados con al menos 5 días de antelación.

4

Paso 4: Disfrute Total

Relájate y disfruta. (Nota: Si hay alguna baja en las 24h previas al evento, el menú se abonará y se preparará para llevar o compartir al centro).



Contacta con nosotros hoy para comenzar a planificar:
administracion@elcalderodevillalba.es o llama al **91 849 72 77**.

