



salitre



reservas@tabernasalitre.com



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitreMadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid

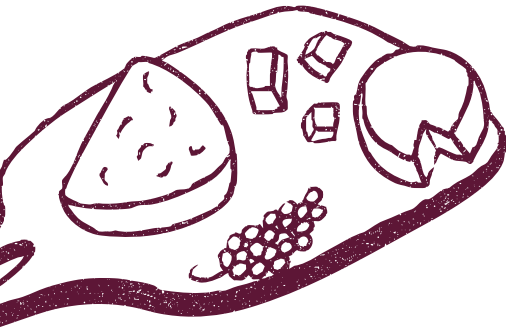
ÍNDICE

1	Menús cóctel.....	3
2	Menús en mesa.....	6
3	Corners y puestos.....	9
4	Posibles extras para tu evento.....	15
5	Nuestros espacios.....	17
6	Condiciones de contratación.....	24



1. MENÚS CÓCTEL

MENÚ CÓCTEL I



BOCADOS

Salmorejo
Lomito ibérico
Quesos nacionales con membrillo y nueces
Tartar de tomate con ventresca
Ensaladilla rusa con ventresca
Cucharita de tartar de atún rojo
Sándwich de cangrejo
Mollete de lacón con queso havarti y
pimentón de la vera
Patatas revolcona

POSTRE

Dados de tarta de queso

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida
[90 min. aprox.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

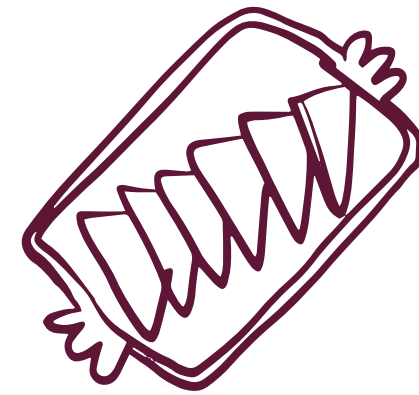
Blanco Verdejo: Vega-Reina
Tinto Rioja: Marqués de la Concordia

CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

45 €

Precio por persona | IVA inc.
Menú disponible a partir de 20 comensales
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados





MENÚ CÓCTEL II

BOCADOS

Zamburiña con papada ibérica
Jamón ibérico de bellota
Quesos nacionales con membrillo y nueces
Salpicón de marisco
Sam de atún
Brioche de anchoa del cantábrico y
mantequilla ahumada
Tosta de tartar de solomillo ibérico
Arroz con pollo
Bikini de mortadela con queso trufado

POSTRE

Montaña de dados de brownie

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida
[90 min. aprox.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Vega-Reina
Tinto Rioja: Marqués de la Concordia

CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

55 €

Precio por persona | IVA inc.
Menú disponible a partir de 20 comensales
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados



2. MENÚS EN MESA



MENÚ I

PARA COMPARTIR

Mejillones en escabeche casero
Tabla de lomito ibérico
Ensalada de tomate con ventresca
Ensaladilla rusa
Tabla de quesos
Tartar de solomillo ibérico
Pulpo con aligot

POSTRE O CAFÉ

Brownie con helado

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida
[90 min. aprox.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Vega-Reina
Tinto Rioja: Marqués de la Concordia

CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

50 €

Precio por persona | IVA inc.
Menú disponible a partir de 20 comensales
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados





MENÚ II

PARA COMPARTIR

Mejillones en escabeche casero
Boquerones en vinagre
Jamón ibérico de bellota
Quesos nacionales con membrillo y nueces
Alcachofa con romesco y papada
Tartar de solomillo ibérico
Carrillera al oporto con aligot

POSTRE O CAFÉ

Tarta de quesos ahumados

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida
[90 min. aprox.]

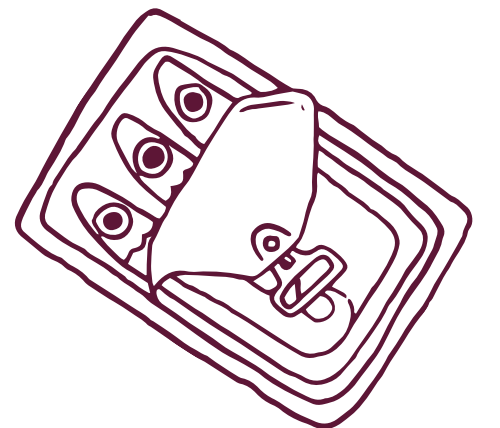
Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Vega-Reina
Tinto Rioja: Marqués de la Concordia

CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

55 €

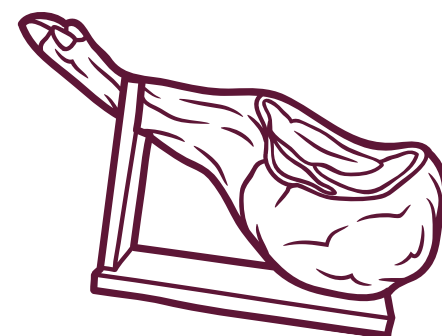
Precio por persona | IVA inc.
Menú disponible a partir de 20 comensales.
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados



MENÚ III

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota
Quesos nacionales con membrillo y nueces
Zamburiña con papada ibérica
Salmorejo con burrata
Salpicón de marisco
Sam de atún
Tartar de atún rojo
Carrillera con patatas panaderas



POSTRE O CAFÉ

Tarta de quesos ahumados

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida
[90 min. aprox.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Vega-Reina
Tinto Rioja: Marqués de la Concordia

CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

60 €

Precio por persona | IVA inc.
Menú disponible a partir de 20 comensales
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados



"La gente con mi música de fiesta
y yo que ya no dormo ni la siesta"

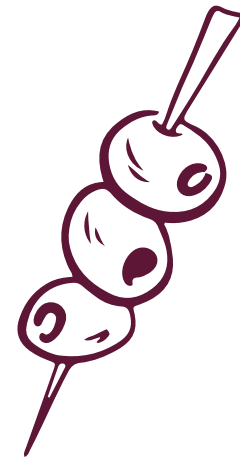
Izolo

3. CORNERS Y PUESTOS

GILDAS

Anchoa
Boquerón
Bonito y tomate
Anchoa y pimiento
Bacalao y anchoas

9 € | PERSONA



BODEGÓN DE QUESOS

Quesos variados con uvas, nueces, picos y regañás

Consultar precio

CORTADOR DE JAMÓN

Jamón 100% de bellota, Extremadura
Jamón 50% de bellota, Salamanca
Jamón de cebo de campo 50% ibérico, Salamanca

Consultar precio

OSTRAS FRESCAS

(Abiertas al momento con abridor profesional)

- Mínimo 50 ostras | 4 € ud.
(incluido abridor durante 1h)

- A partir de 100 ostras / 3,10 € ud.
(incluido abridor durante 2 h)
Recomendamos 3 unidades por persona

CANDY BAR

Chucherías | Chocolates
350 €





4. POSIBLES EXTRAS PARA TU EVENTO

WELCOME DRINK

[Hasta que lleguen todos los invitados]

Ampliación del Welcome Drink antes y/o después del menú

7 € | persona
[Vino | Cerveza | Refresco]

Coctelería
[Vermut | Caipiriña | Mojito | Carajillo 43]
12 € | Por persona/hora

Copa de cava:
MM Selección Especial Brut
4,8 € | persona

BARRA LIBRE

Destilados

Ron: Brugal - Barceló - Cacique
Whisky: Johnnie Walker Red Label - DYC 8
Ginebra: Tanqueray - Seagrams - Beefeater
Vodka: Absolut - Stoli

1 hora: 18 € | 2 horas: 27 € | 3 horas: 36 €

Ticket por copa

En caso de no contratar el servicio de barra libre, tenemos
la opción de contratar las copas por ticket.
9 € | copa





AUDIOVISUALES

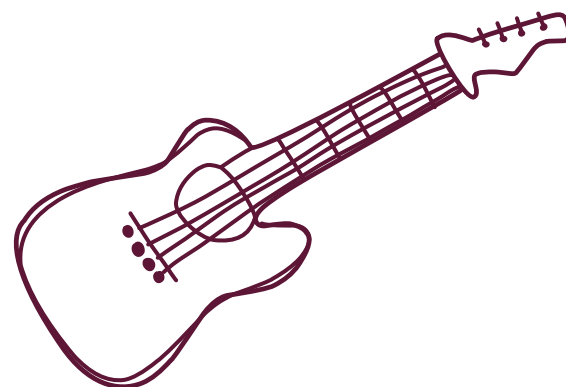
Pantalla, proyector y sonido
175 €

DJ

100 € | hora

GRUPO DE MÚSICA

Precios y disponibilidad a consultar



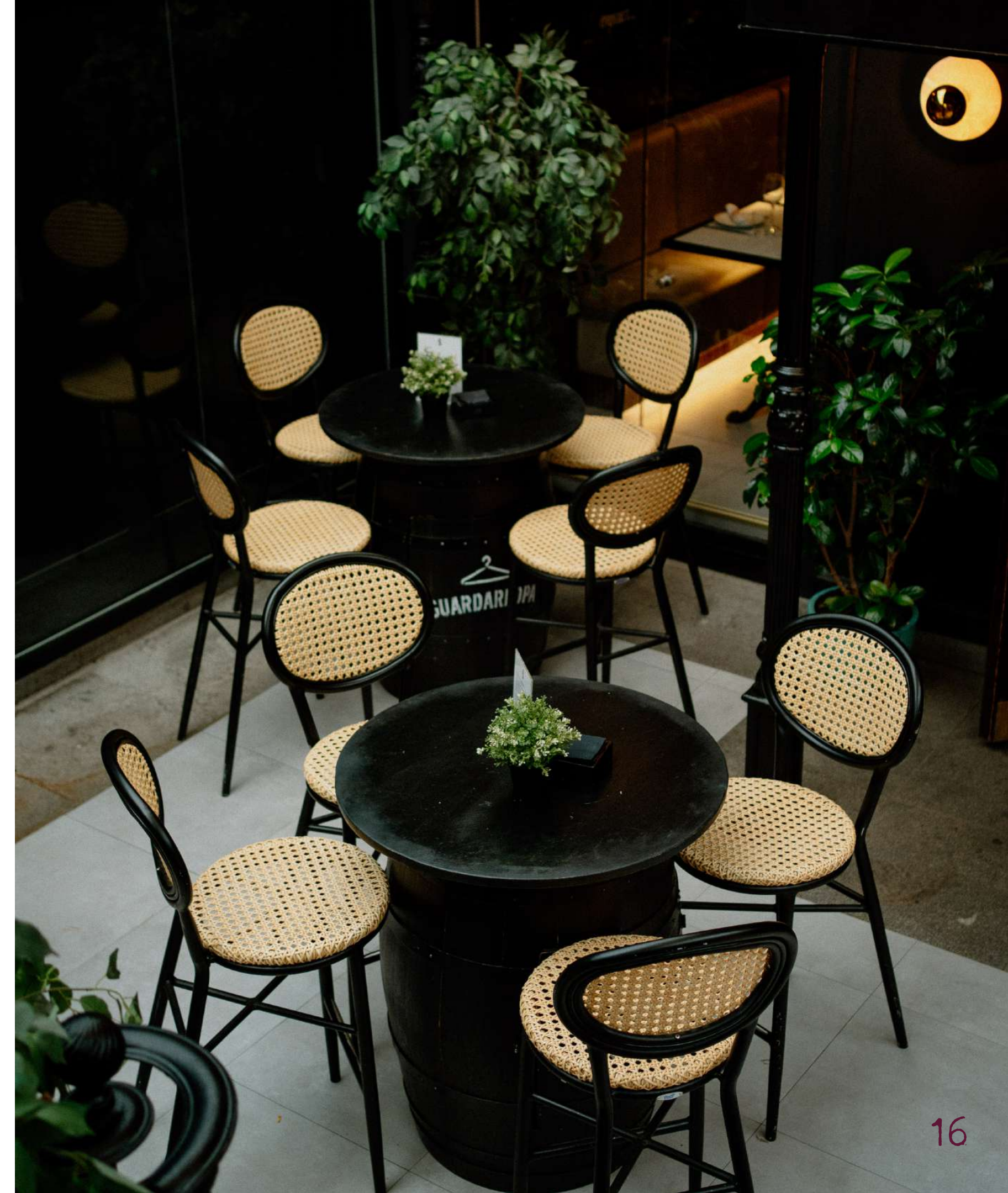
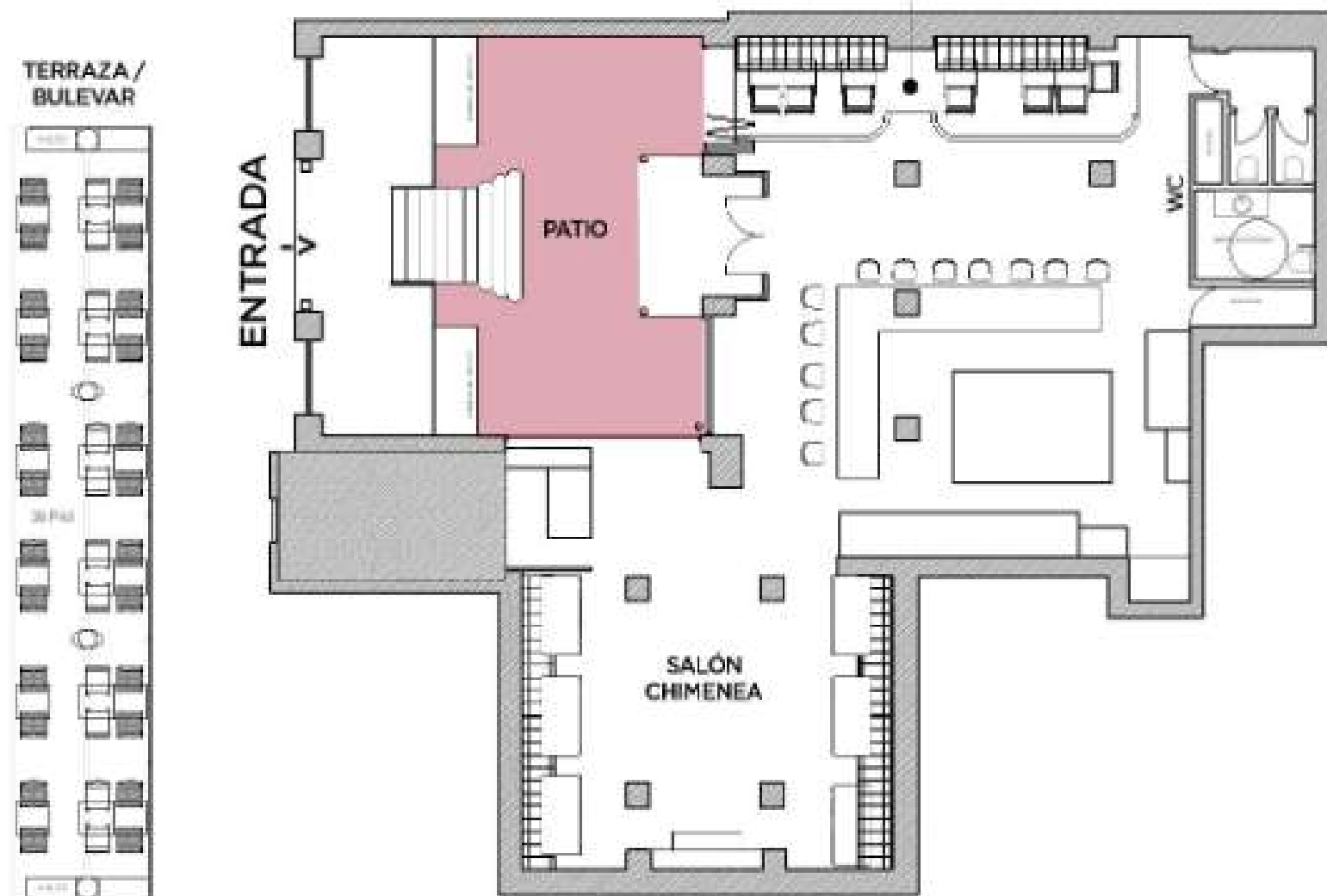


5. NUESTROS ESPACIOS

PATIO

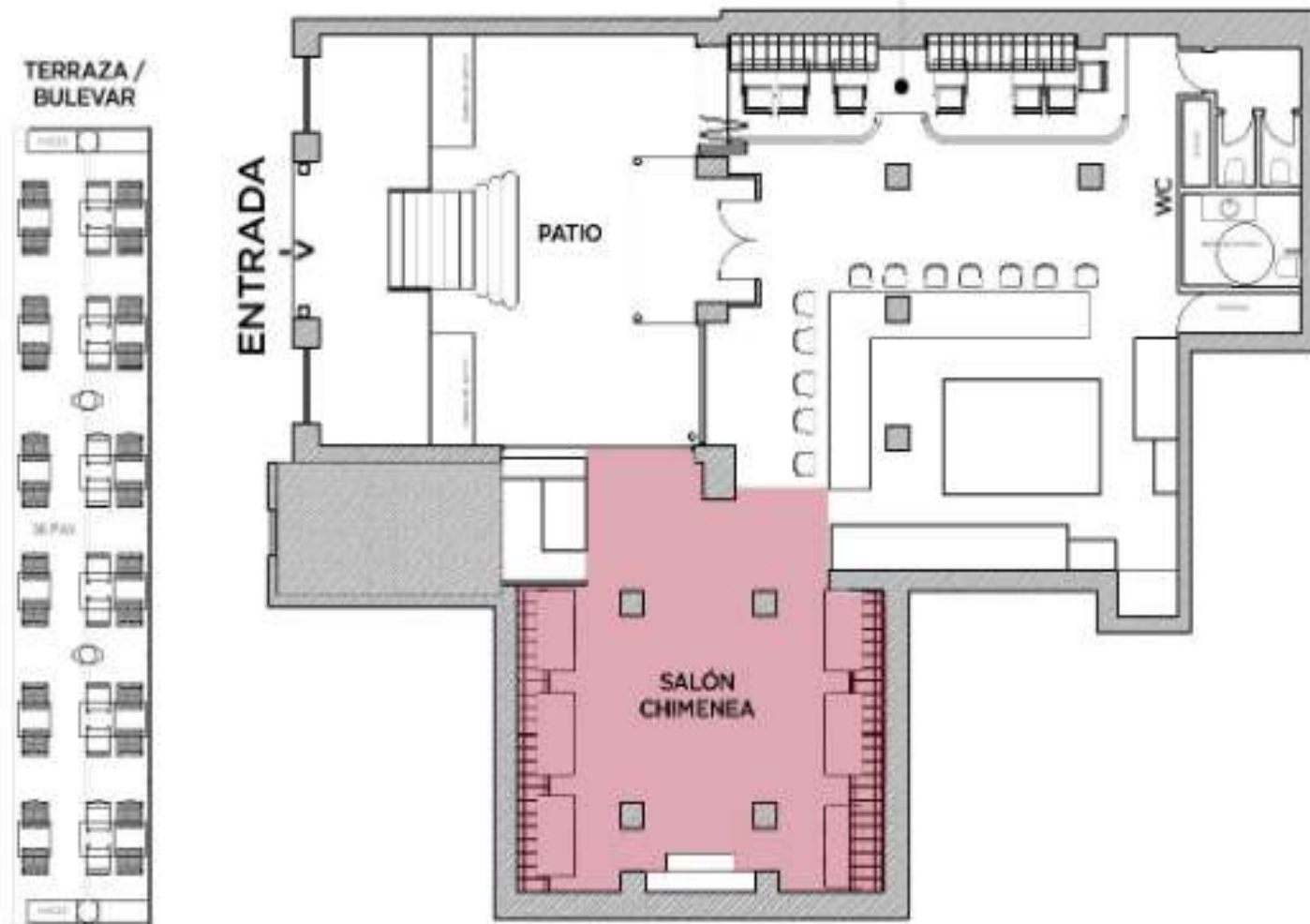
Aforo

Cóctel | 50 pax
Sentados | 30 pax



SALÓN CHIMENEA

Aforo
Cóctel | 60 pax
Sentados | 54 pax



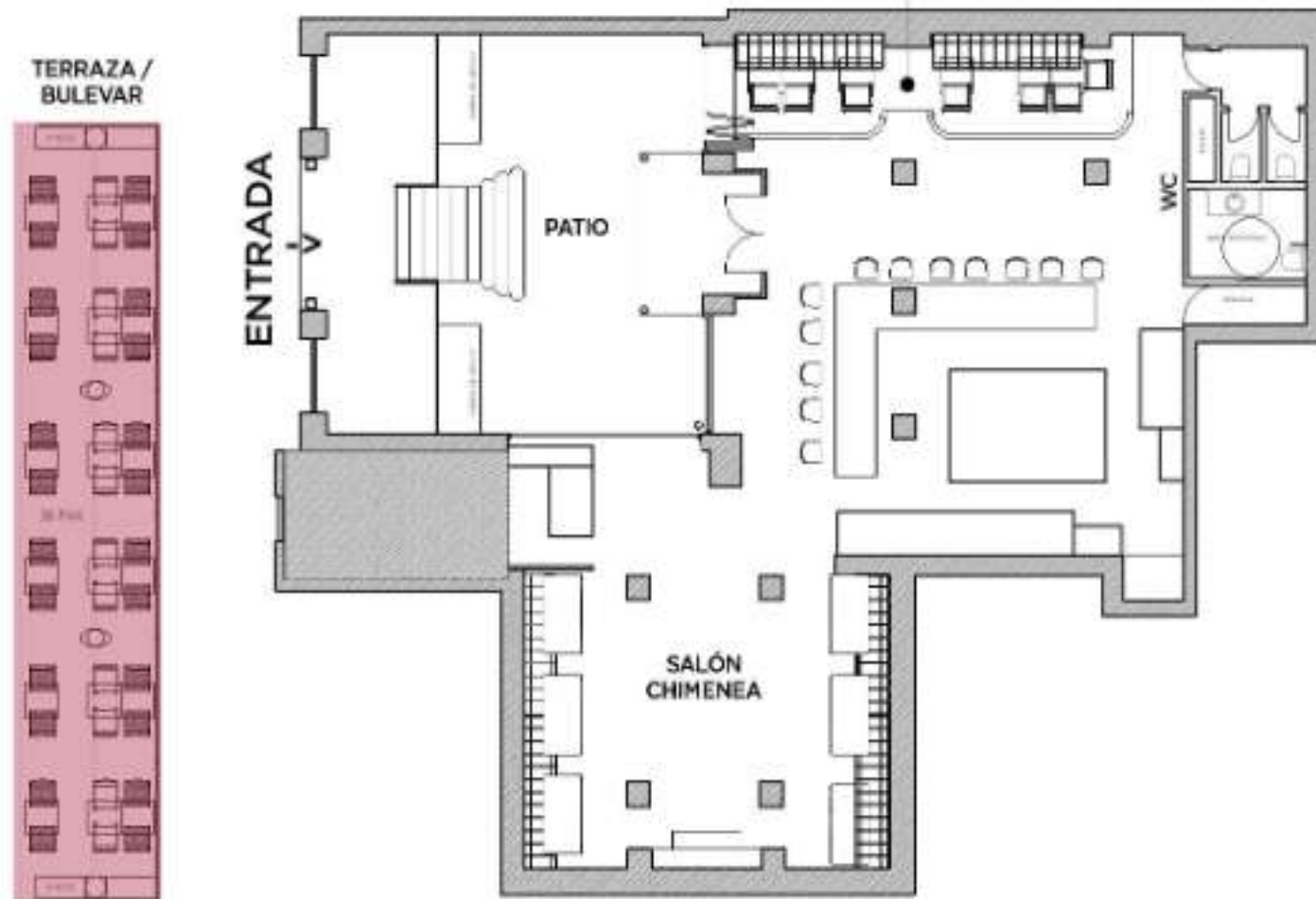
*Si desea la exclusividad del espacio,
consultar con nuestro equipo.



BULEVAR

Aforo

Cóctel | 50 pax
Sentados | 36 pax



*Si desea la exclusividad del espacio,
consultar con nuestro equipo.





8. CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

1. Reserva: Para la reserva del espacio se abonará el 50% del total del evento.
2. Confirmación: 72 horas antes del evento se cerrará el nº definitivo de asistentes, del cual se podrá subir, bajo consulta y aprobación por parte del restaurante, pero no bajar.
3. 50% restante: Se realizará antes del evento. IBAN: ES16 0049 5142 1723 1621 7975 (Búnker S.L)
4. Concepto: "Fecha + Restaurante + Cliente" (Ej: "14 septiembre, Salitre, Rodrigo López)
5. Justificante: Enviar justificante bancario en pdf a reservas@tabernasalitre.com



CONDICIONES DE CANCELACIÓN

1. Si el evento se cancela con 10 días o más de antelación no tendrá coste.
2. Si se cancela con menos de 10 días de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.
3. Si se cancela con menos de 72 horas de antelación tendrá un coste del 100% de la reserva depositada.



salitre



reservas@tabernasalitre.com



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitreMadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid