



salitre



reservas@tabernasalitre.com



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitreMadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid

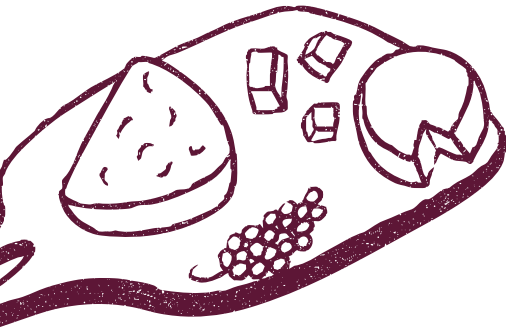
ÍNDICE

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

Ensaladilla rusa
Sandwichitos de jamón y queso
Bikini de mortadela trufada
Tortilla "Monalisa"
Quesos nacionales
Canelón de pato y foie
Minitosta de atún

POSTRE

Dados de tarta de queso

BEBIDAS

2 consumiciones incluidas
Opción de barra libre durante 90 min. aprox. [+10 € p.p.]

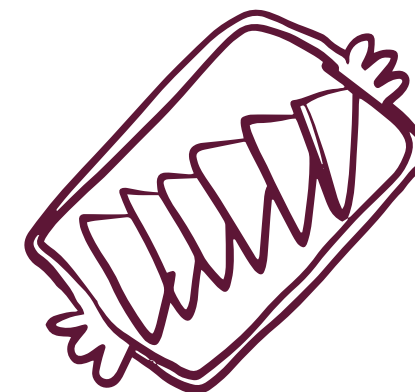
Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Viña Goy
Tinto Ribera: Viña Goy

30 €

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

Tartar de tomate y ventresca
Quesos nacionales
Ensaladilla rusa
Tabla de chacinas ibéricas (salchichón, chorizo)
Sandwichitos de jamón y queso
Mollete de lacón y pimentón
Tosta de papada con salmorejo
Cucharita de atún

POSTRE

Montaña de dados de brownie



BEBIDAS

2 consumiciones incluidas
Opción de barra libre durante 90 min. aprox. [+10 € p.p.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Viña Goy
Tinto Ribera: Viña Goy

35 €

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

A COMPARTIR

(entre 5)

Tabla de embutidos 100% ibéricos

Tabla de quesos

Yemas de espárrago de Navarra con huevo poché y parmesano

Alcachofas con romesco y papada ibérica



PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo ibérico con setas

Lomito de dorada salvaje al horno

POSTRE A COMPARTIR

Brownie con helado

BEBIDAS

Incluidas durante el servicio de comida

[90 min. aprox.]

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Viña Goy

Tinto Ribera: Viña Goy

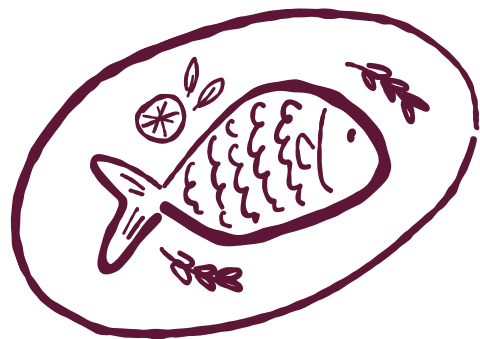
50 €

Precio por persona | IVA inc.

Pan incluido y café o chupito de licor

Menú disponible a partir de 20 comensales

El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados



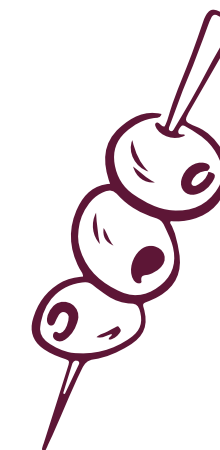


MENÚ II

A COMPARTIR

(entre 4)

Gilda matrimonial (1 p.p.)
Tabla de embutidos 100% ibéricos
Tabla de quesos
Ensalada LTC
Callos a la madrileña
Canelón de pato y foie
Cazuelita de albóndigas
Solomillo ibérico con setas



POSTRE A COMPARTIR

Brownie con helado



BEBIDAS

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

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Viña Goy
Tinto Ribera: Viña Goy

55 €

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

MENÚ III

A COMPARTIR

(entre 3)

Ensalada LTC
Salpicón de gamba blanca
Volandeira clásica
Gambón al ajillo
Navajas gallegas
Gambón XXL
Chipirones encebollados
Tataki de atún de Almadraba "Gadira"

POSTRE A COMPARTIR

Brownie con helado

BEBIDAS

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

Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

Blanco Verdejo: Viña Goy
Tinto Ribera: Viña Goy

65 €

Precio por persona | IVA inc.
Pan incluido

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"

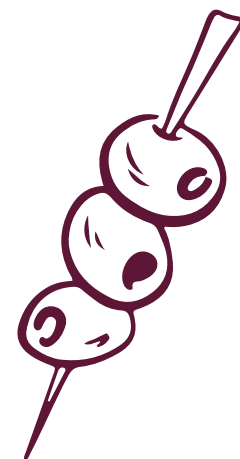
Izolo

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 - Stol

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

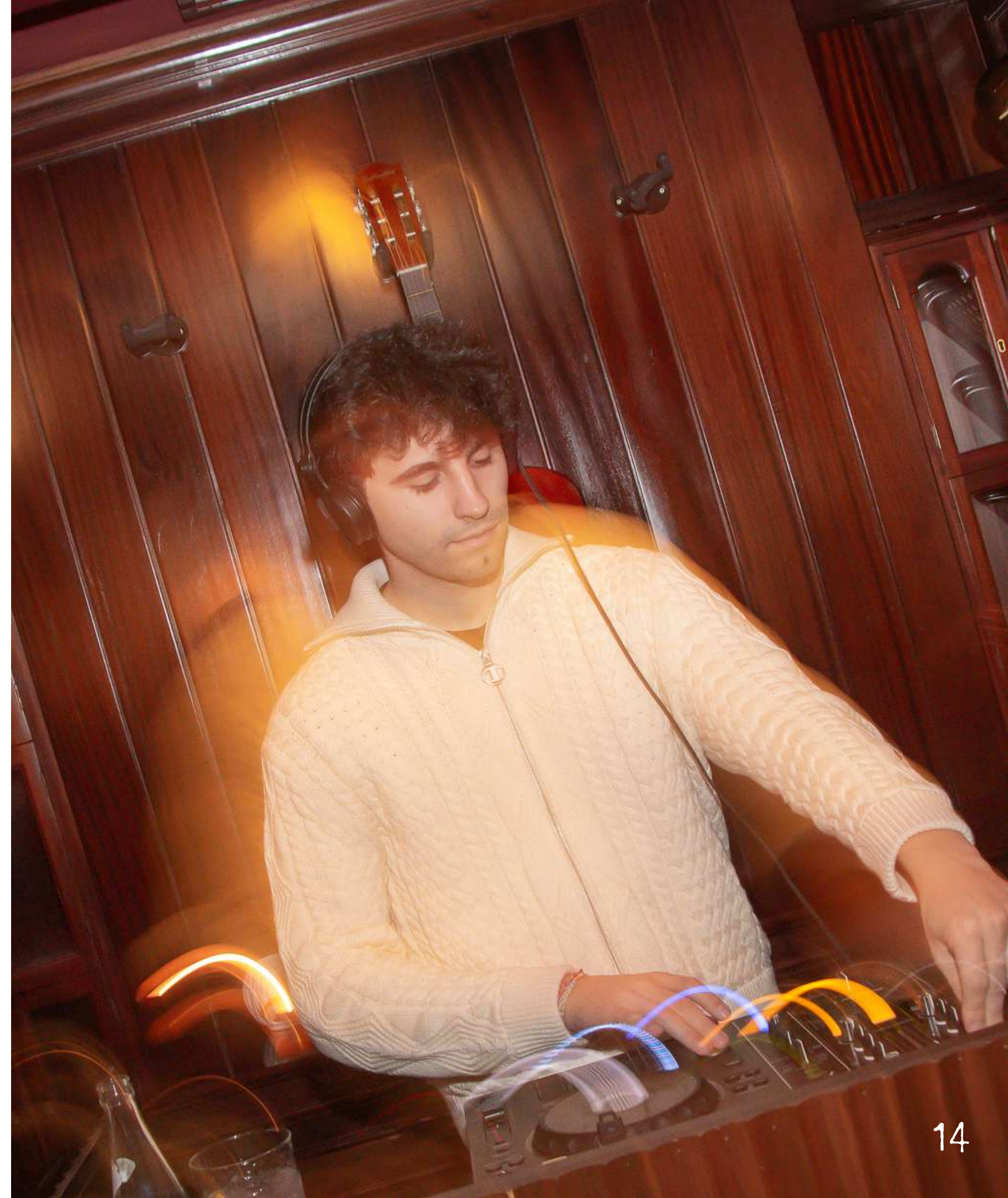
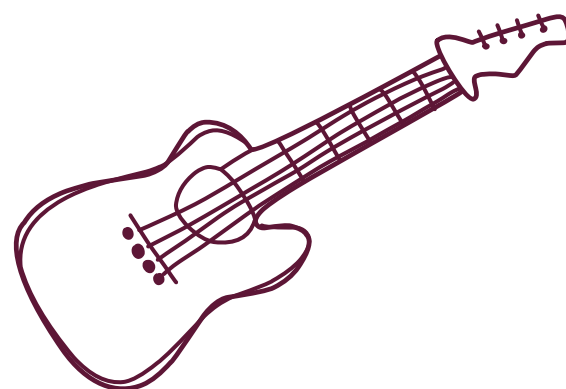
Pantalla, proyector y sonido
175 €

DJ

100 € | hora

GRUPO DE MÚSICA

Precios y disponibilidad a consultar



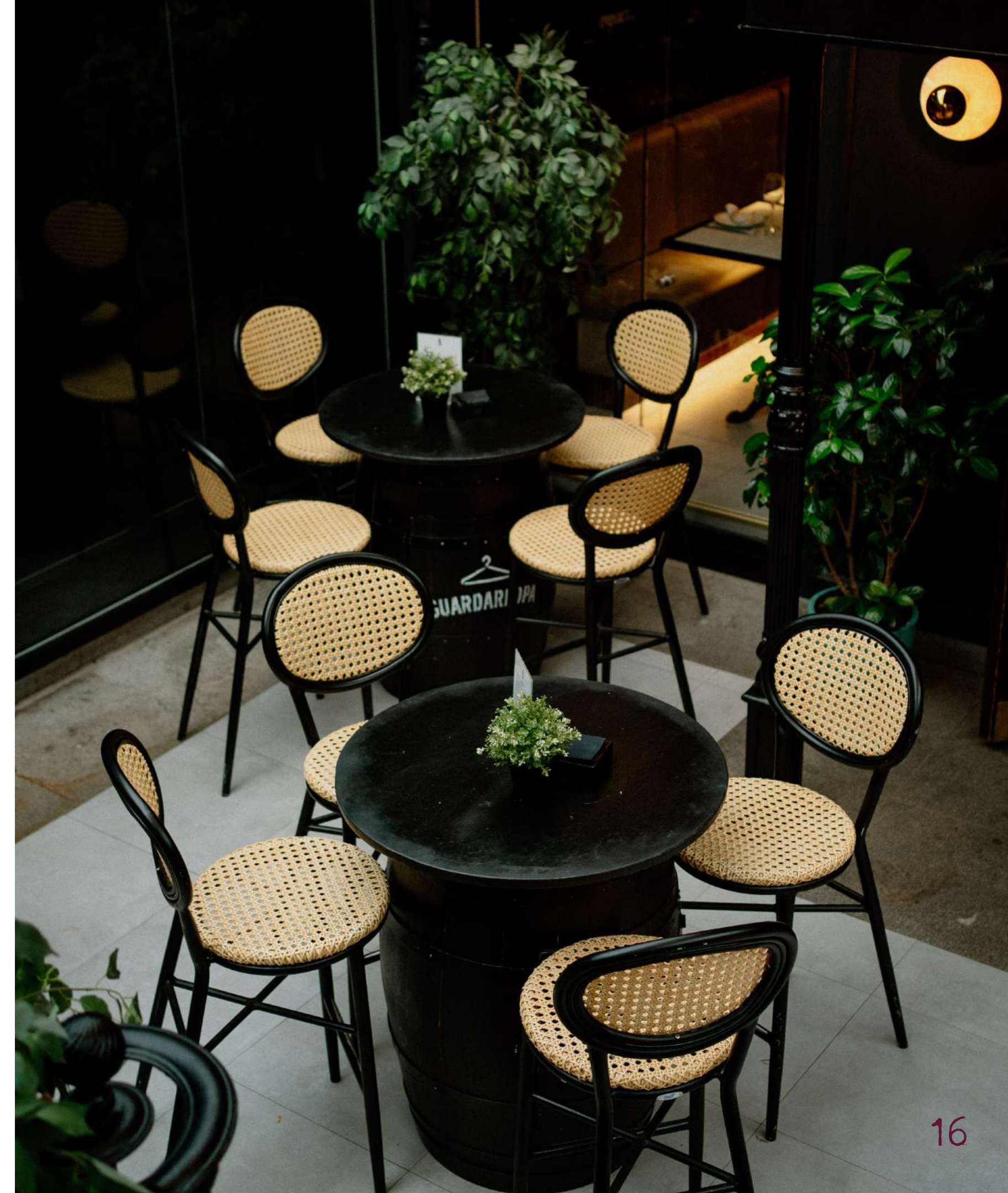
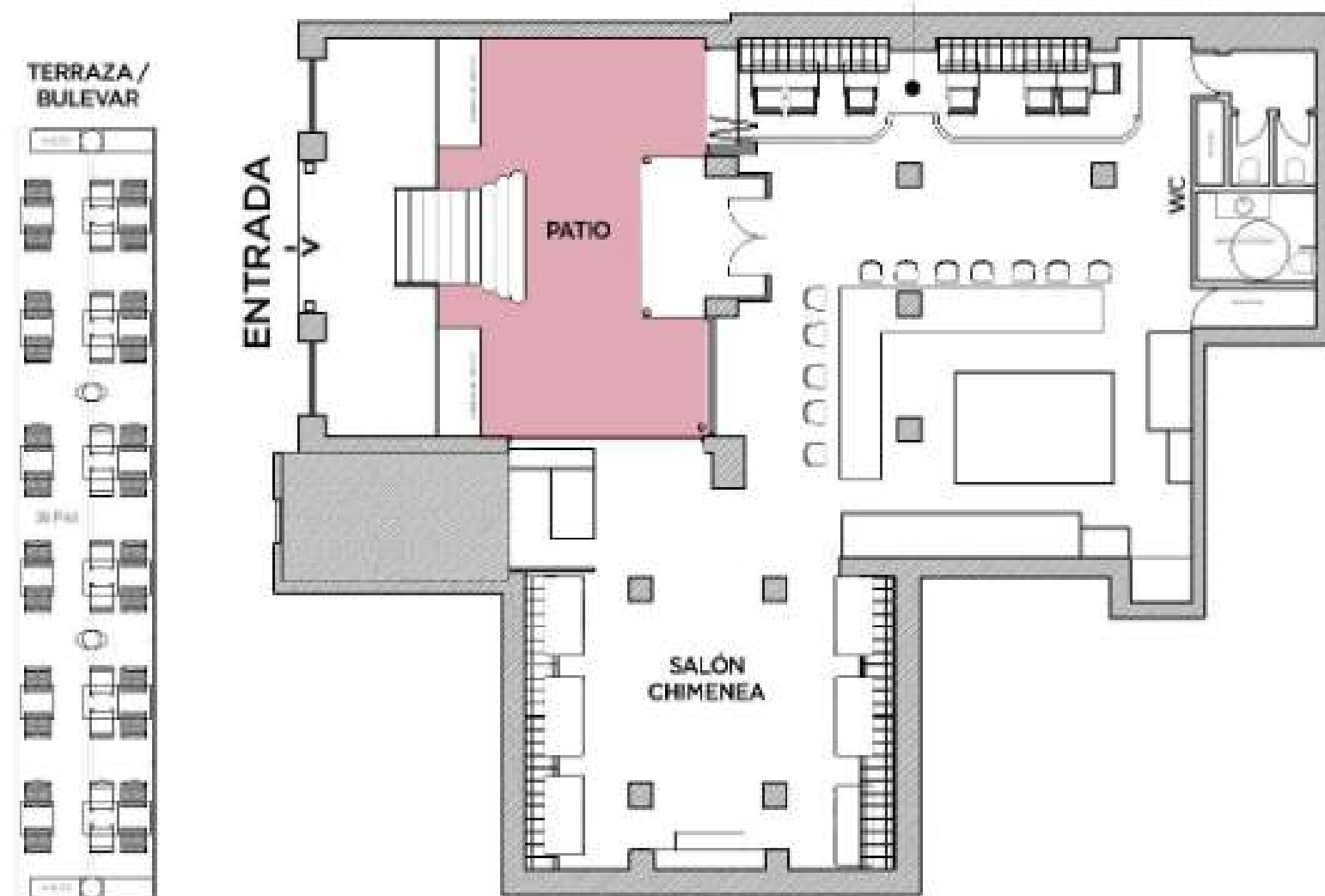


5. NUESTROS ESPACIOS

PATIO

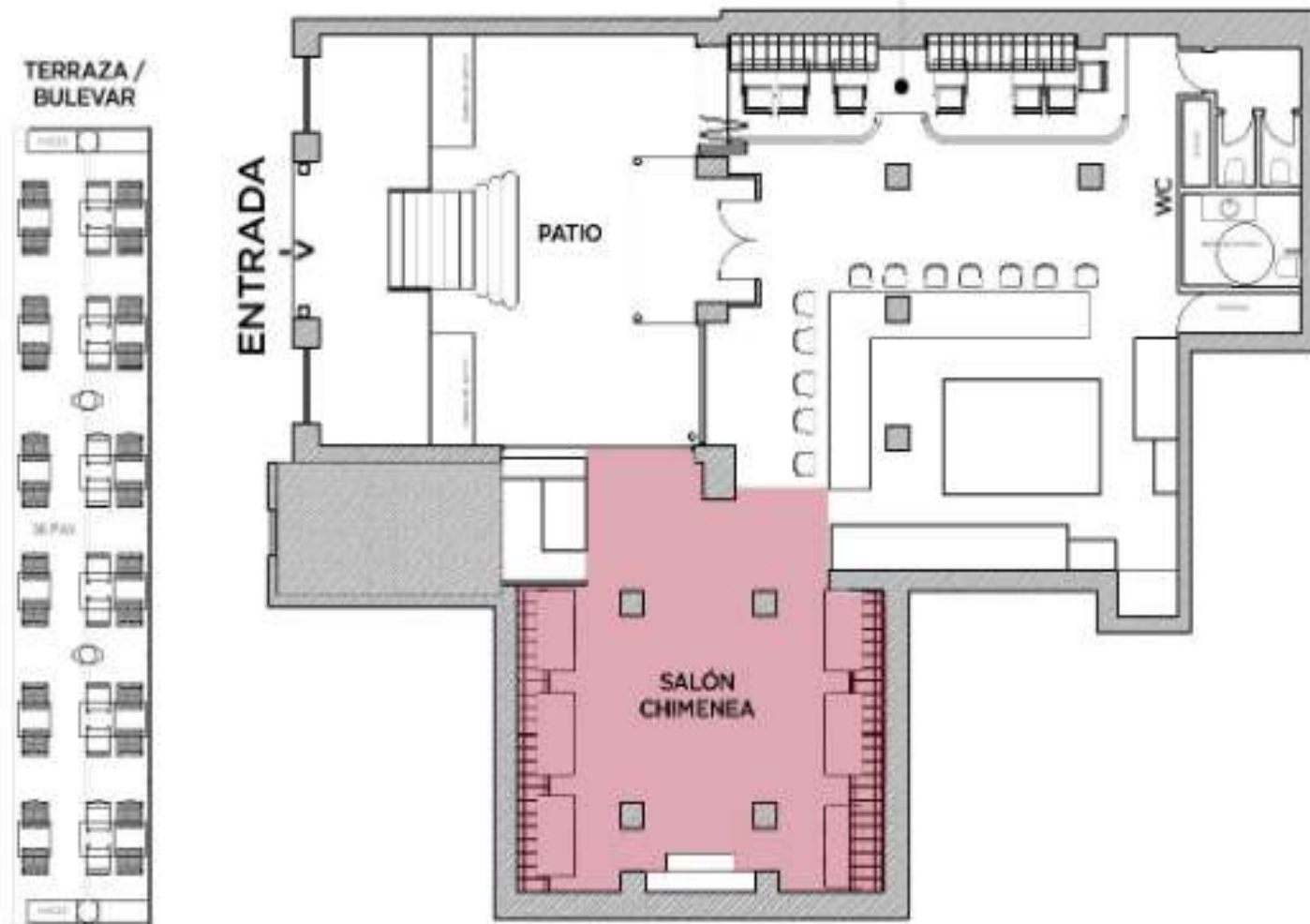
Aforo

Cóctel | 50 pax
Sentados | 30 pax

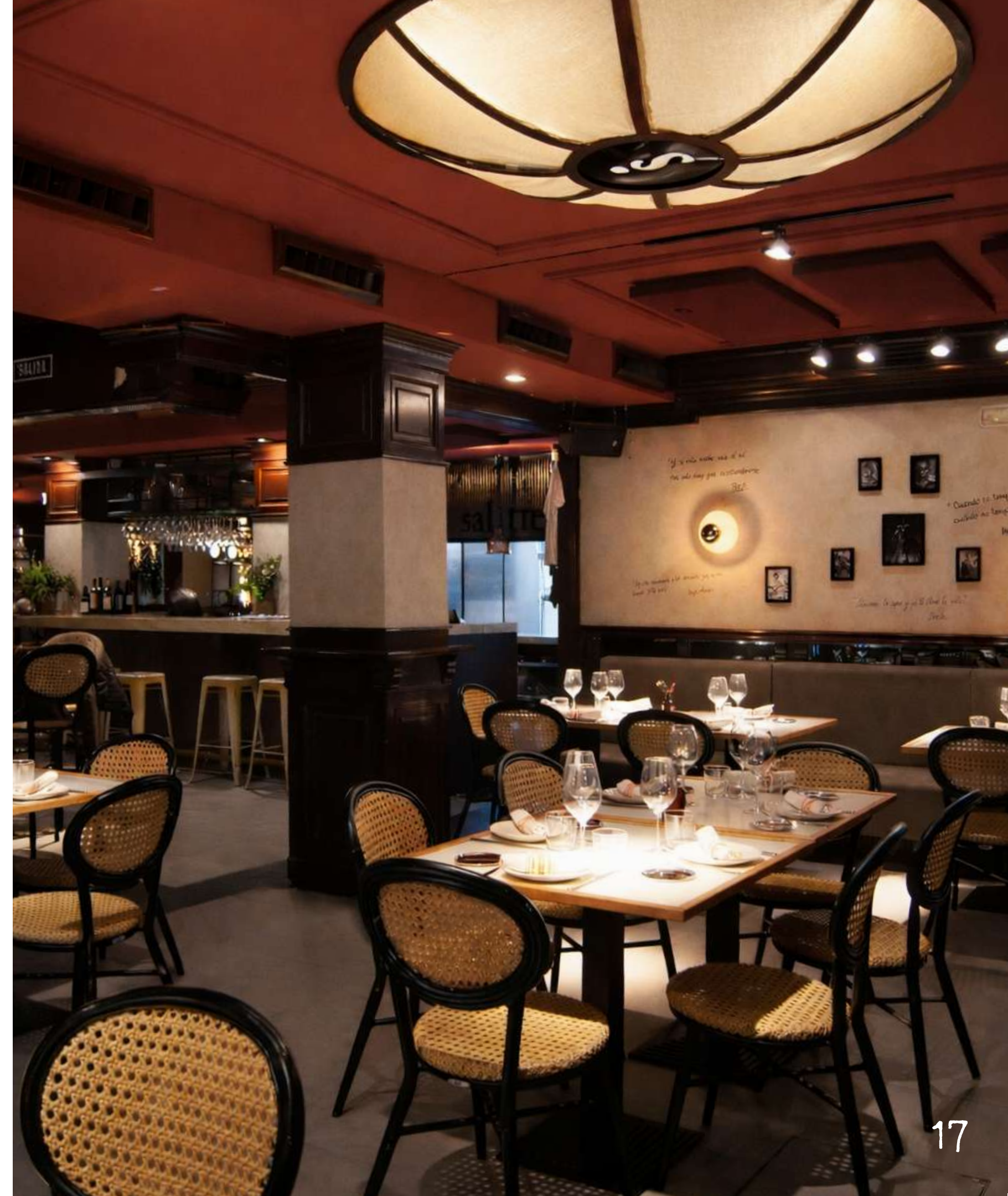


SALÓN CHIMENEA

Aforo
Cóctel | 60 pax
Sentados | 54 pax



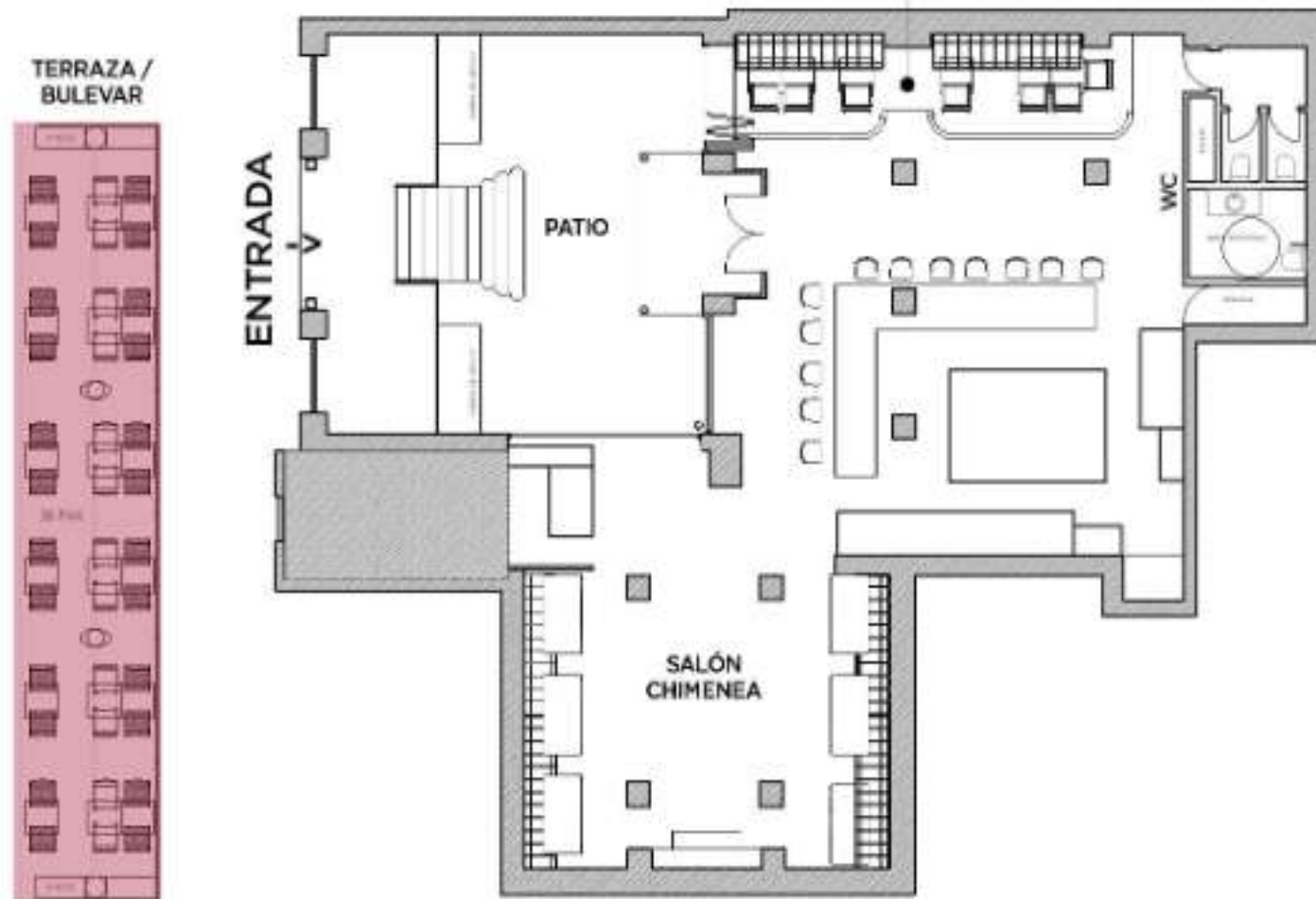
*Si desea la exclusividad del espacio,
consultar con nuestro equipo.



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 15 días 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 más de 15 días de antelación no tendrá coste.
2. Si se cancela con 15 días o menos de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.
3. Si se cancela con una semana o menos 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