



salitre
917 82 05 30 | tabernasalitre.com



reservas@tabernasalitre.com



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitremadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid

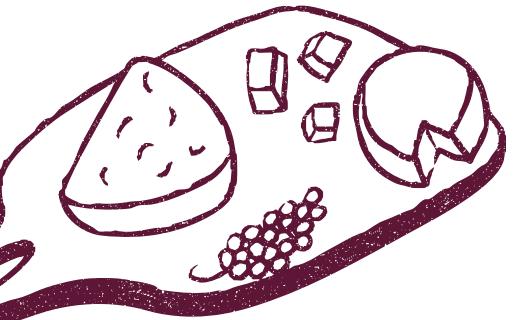
ÍNDICE

- 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

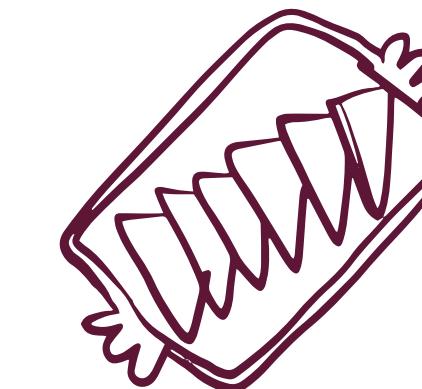
CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

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 €

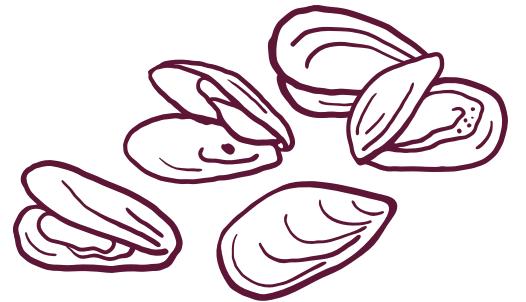
Precio por persona | IVA inc.

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 ali-got

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 aliñot

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

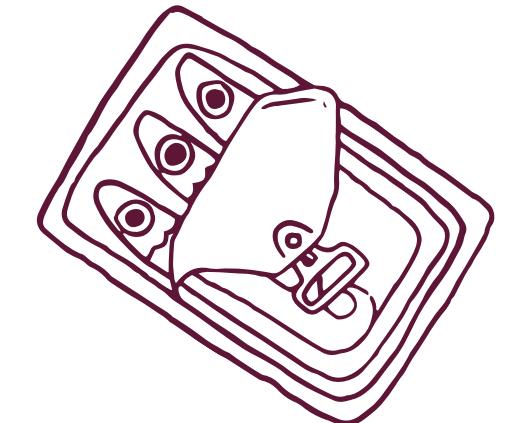
CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

55 €

Precio por persona | IVA inc.

Menú disponible a partir de 20 comensales.

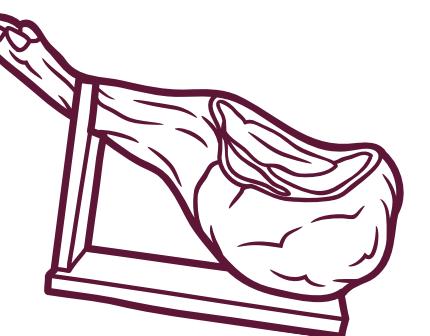
El servicio de bebida comienza una vez llegados todos los invitados



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 duermo ni la siesta"

Izollo

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)

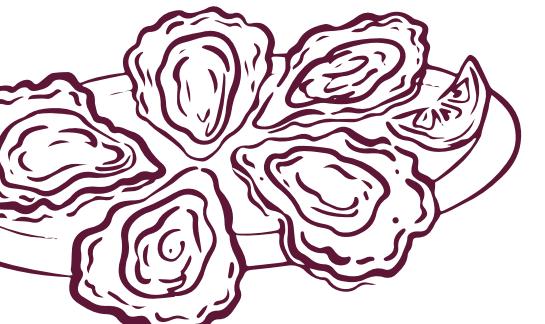
- Mínimo 50 ostras | 4 € ud.

(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



BARRA LIBRE

Destilados

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

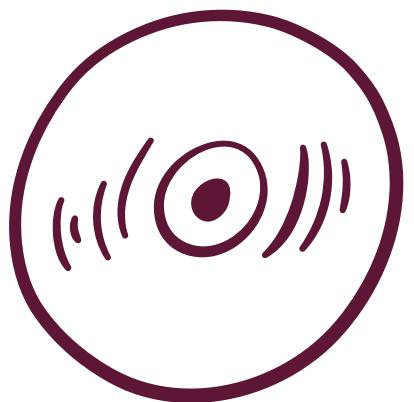
1 hora: 18 € | 2 horas: 27 € | 3 horas: 36 €

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

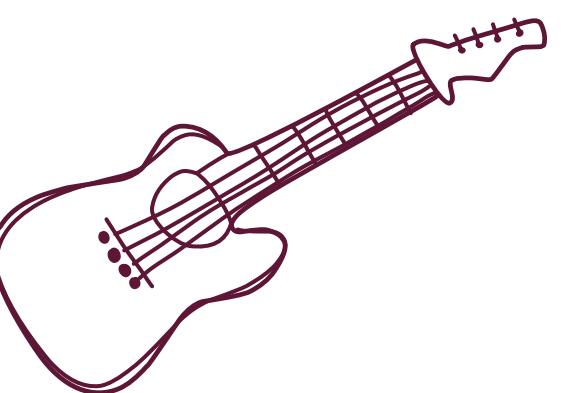
Pantalla, proyector y sonido
175 €

DJ

100 € | hora

GRUPO DE MÚSICA

Precios y disponibilidad a consultar

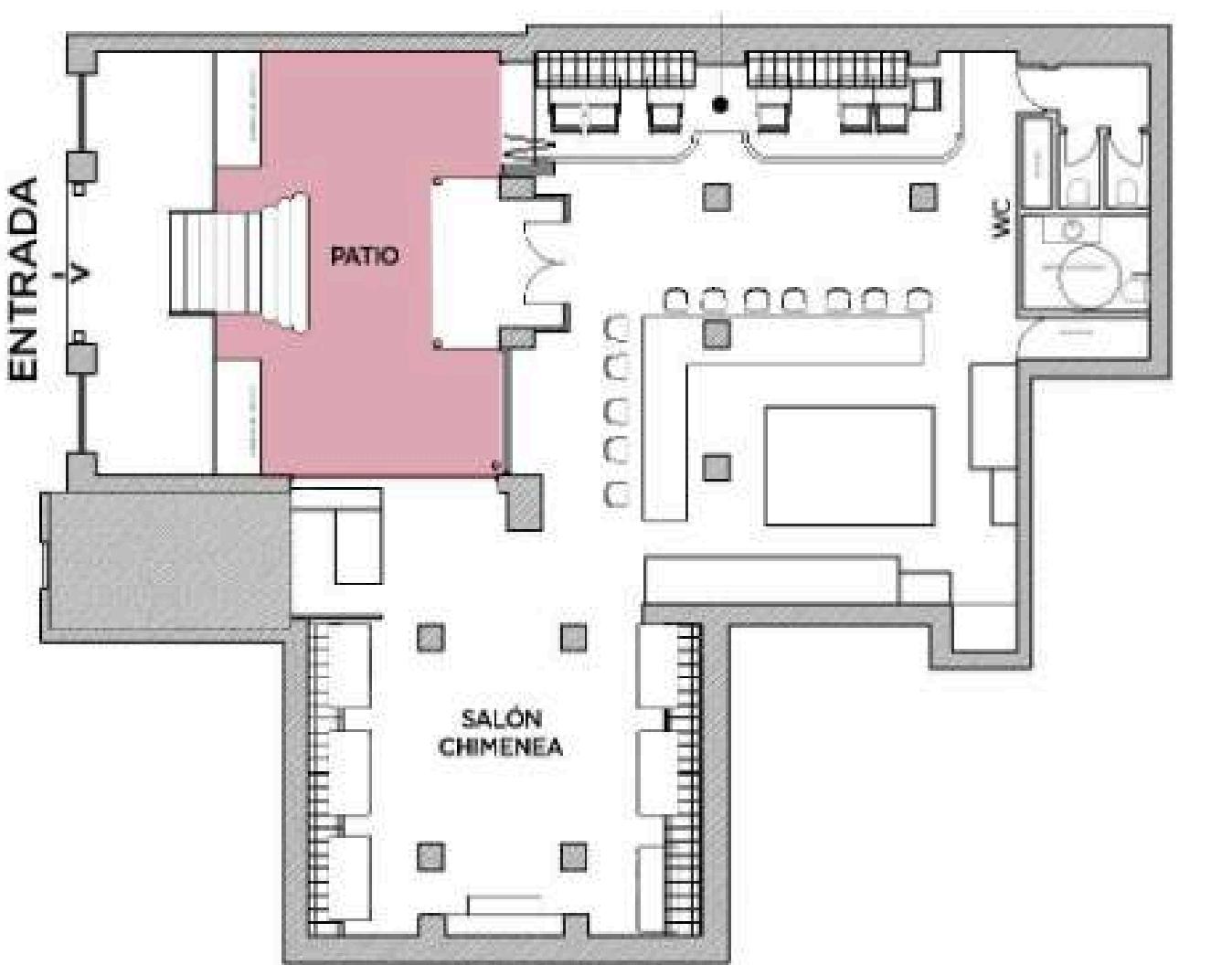
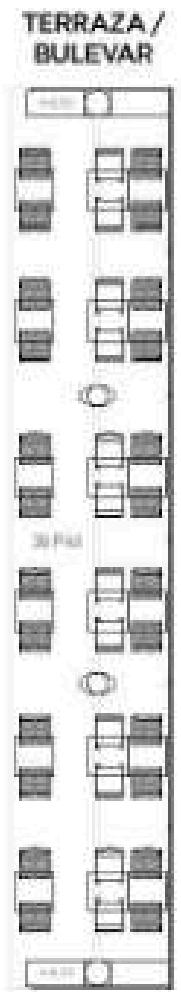




5. NUESTROS ESPACIOS

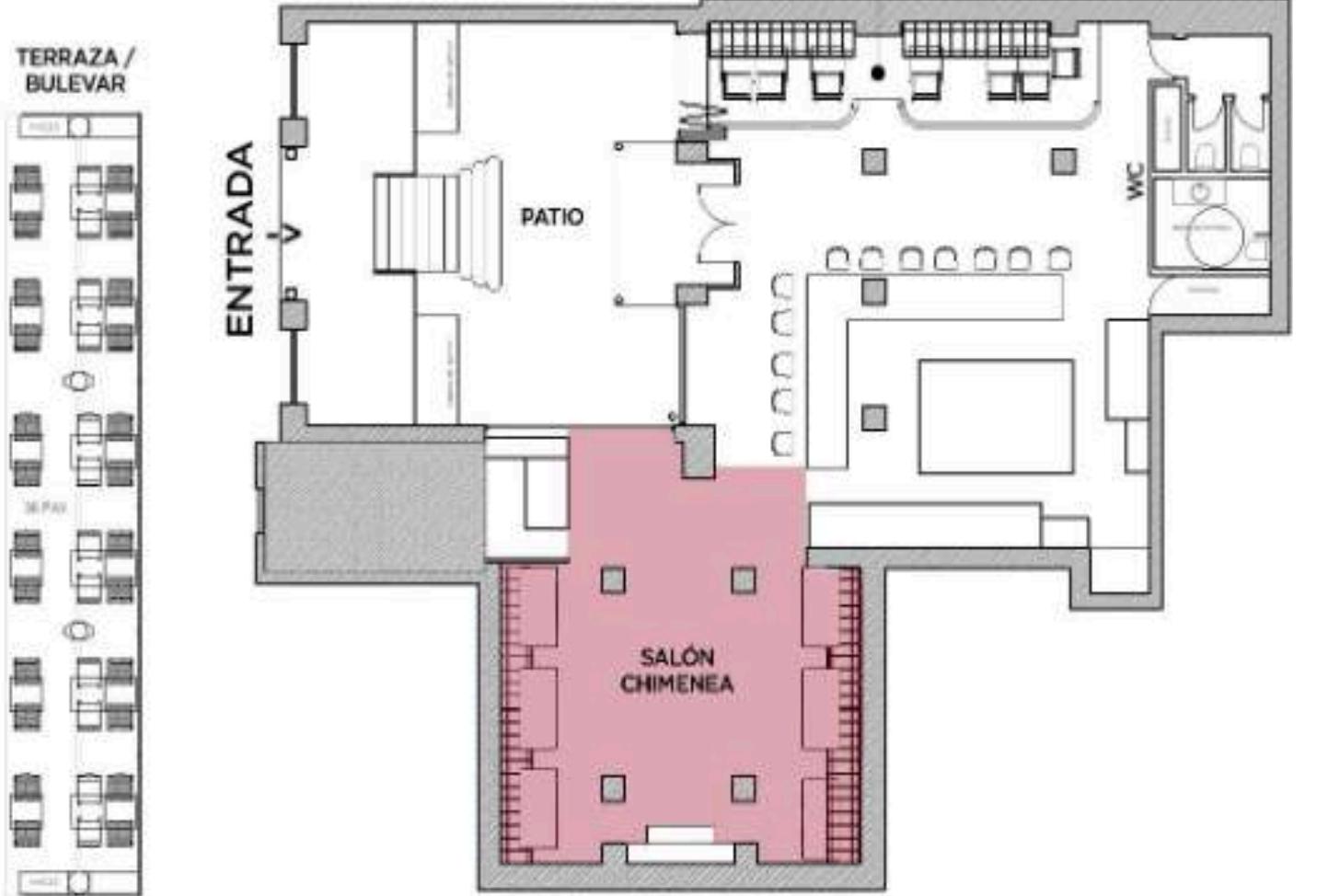
PATIO

Aforo
Cóctel | 50 pax
Sentados | 30 pax



SALÓN CHIMENEA

Aforo
Cóctel | 60 pax
Sentados | 54 pax

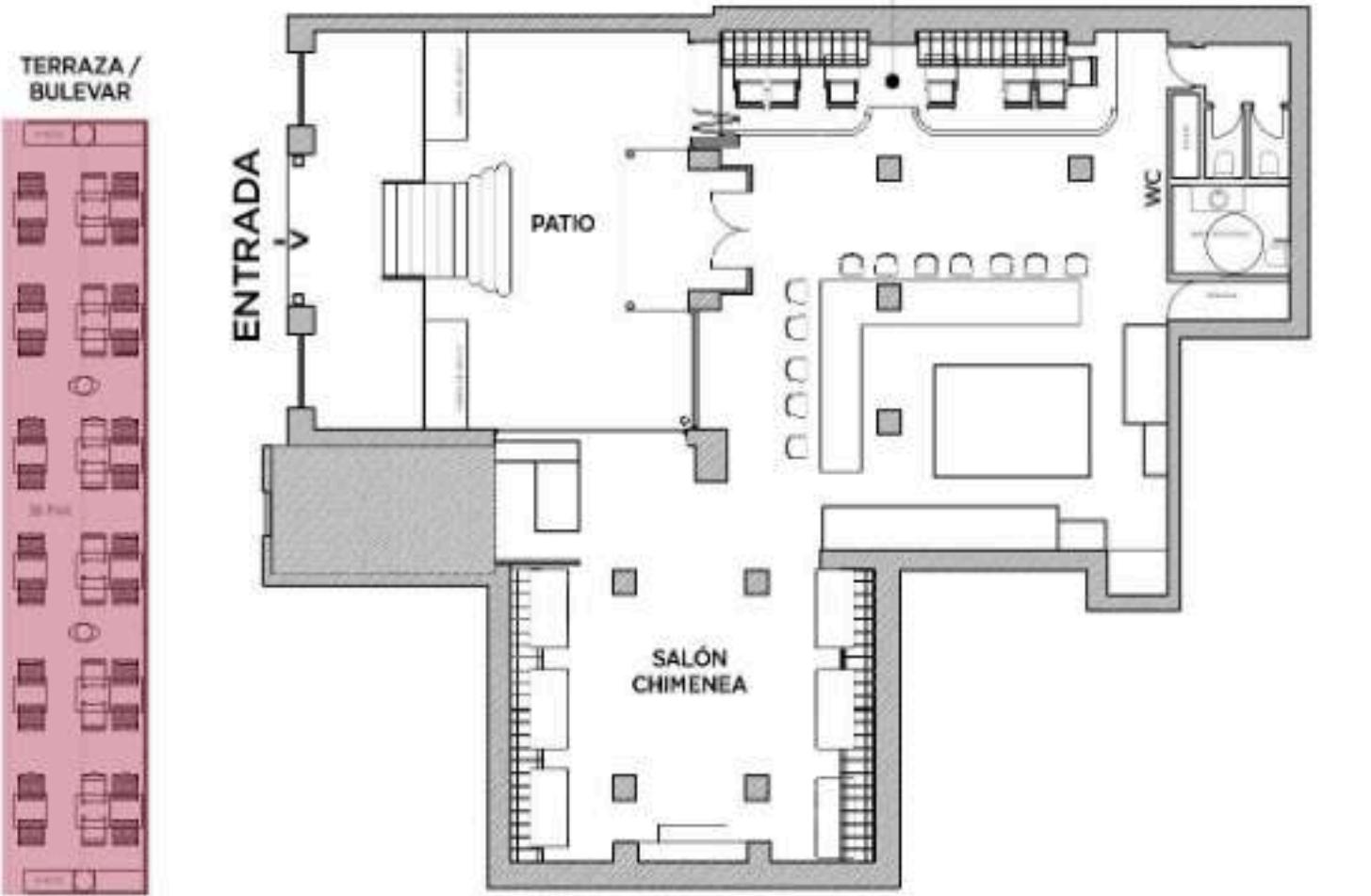


*Si desea la exclusividad del espacio,
consultar con nuestro equipo.



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 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.



reservas@tabernasalitre.com



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitremadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid