



# 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

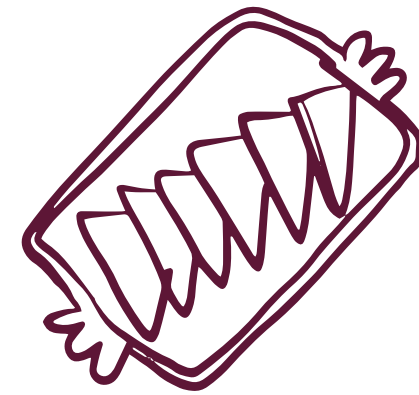
CARAJILLO 43 - INVITACIÓN DE LA CASA

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.]

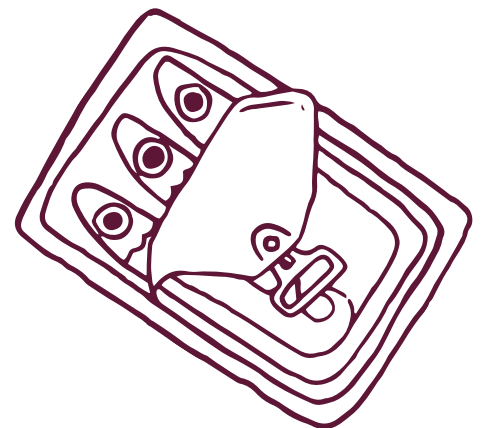
Copa de vino | Cerveza | Refresco | Agua

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

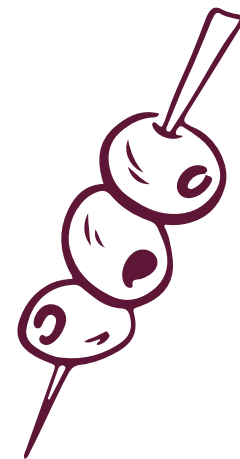
### 3. CORNERS Y PUESTOS



## 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 - 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

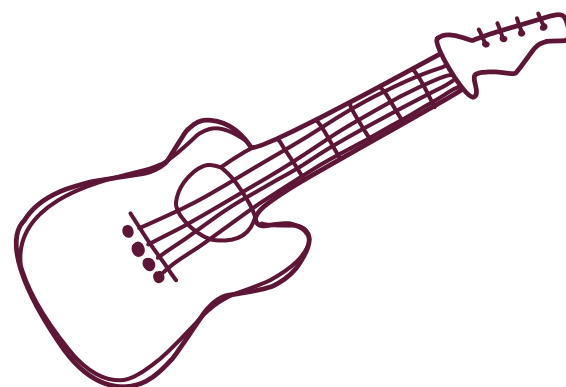
Pantalla, proyector y sonido  
175 €

## DJ

100 € | hora

## GRUPO DE MÚSICA

Precios y disponibilidad a consultar







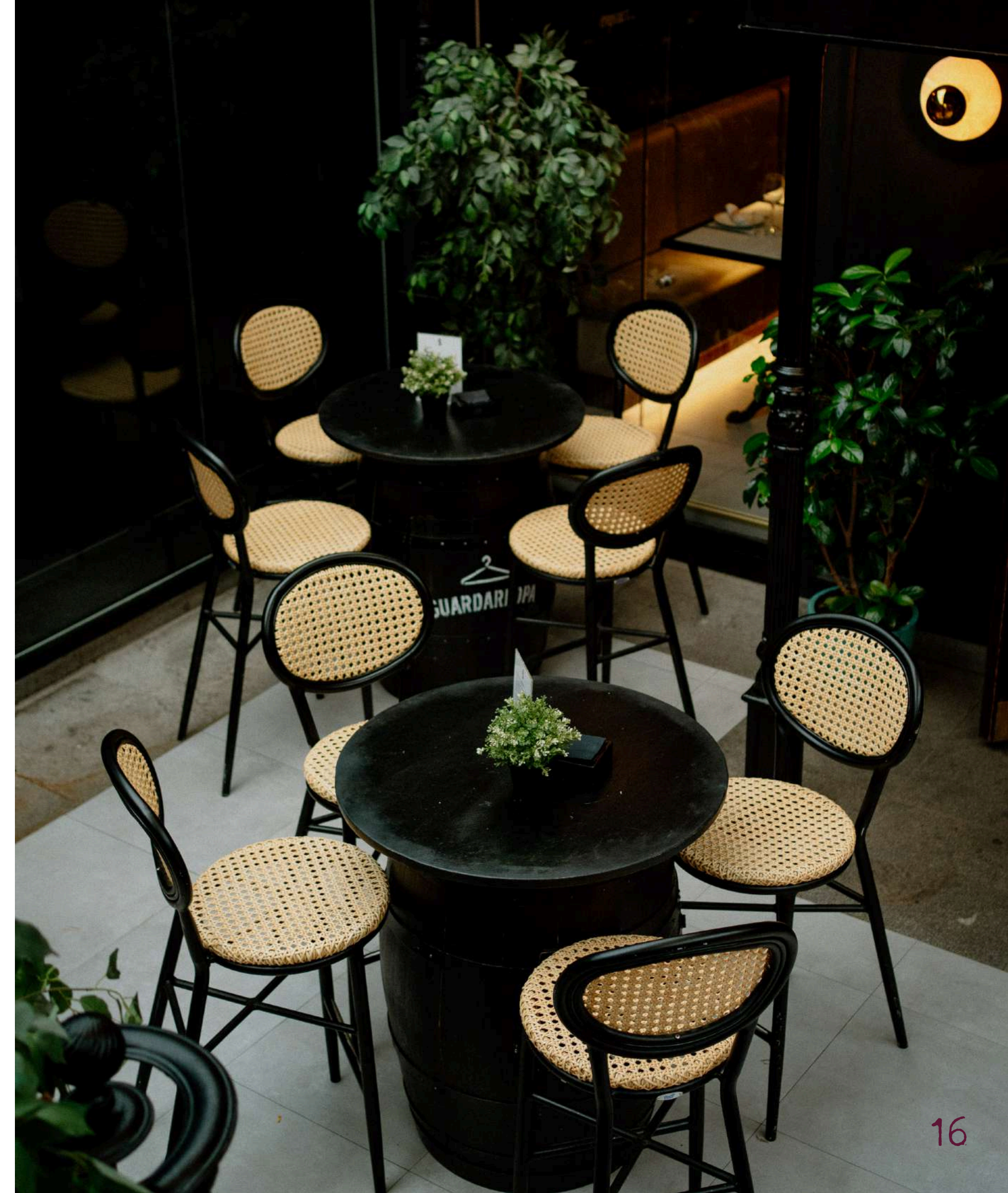
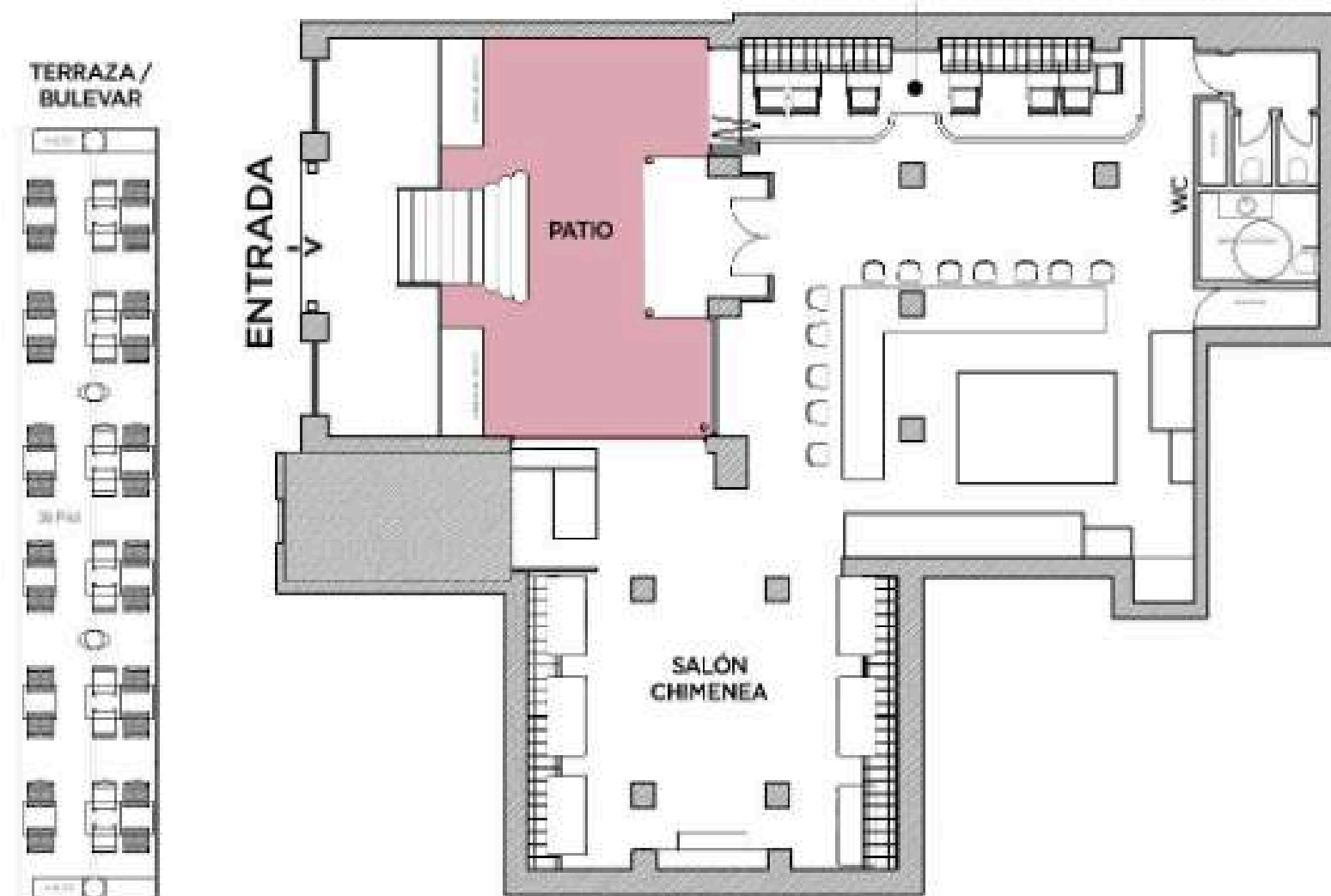
## 5. NUESTROS ESPACIOS



# PATIO

Aforo

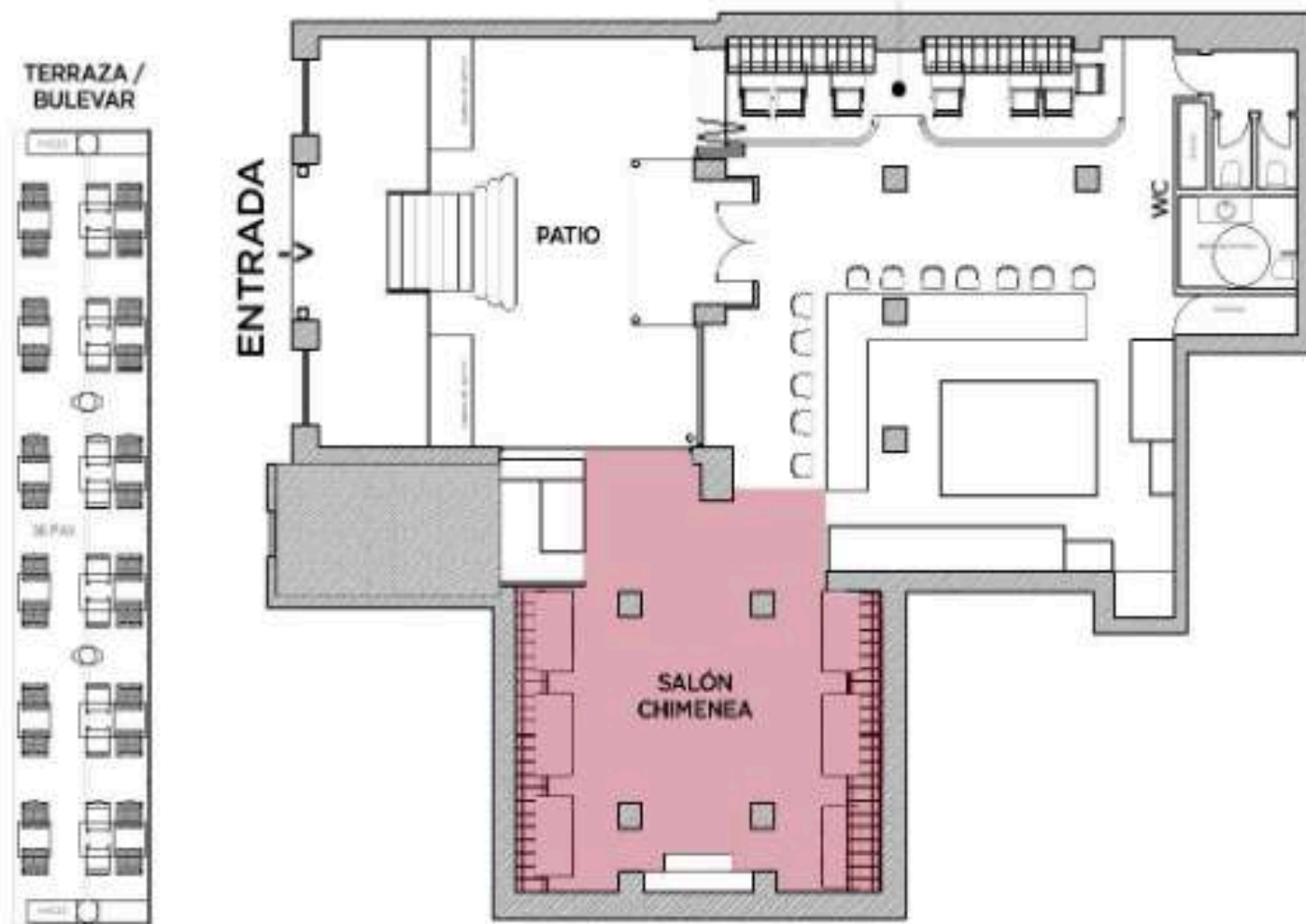
Cóctel | 50 pax  
Sentados | 30 pax



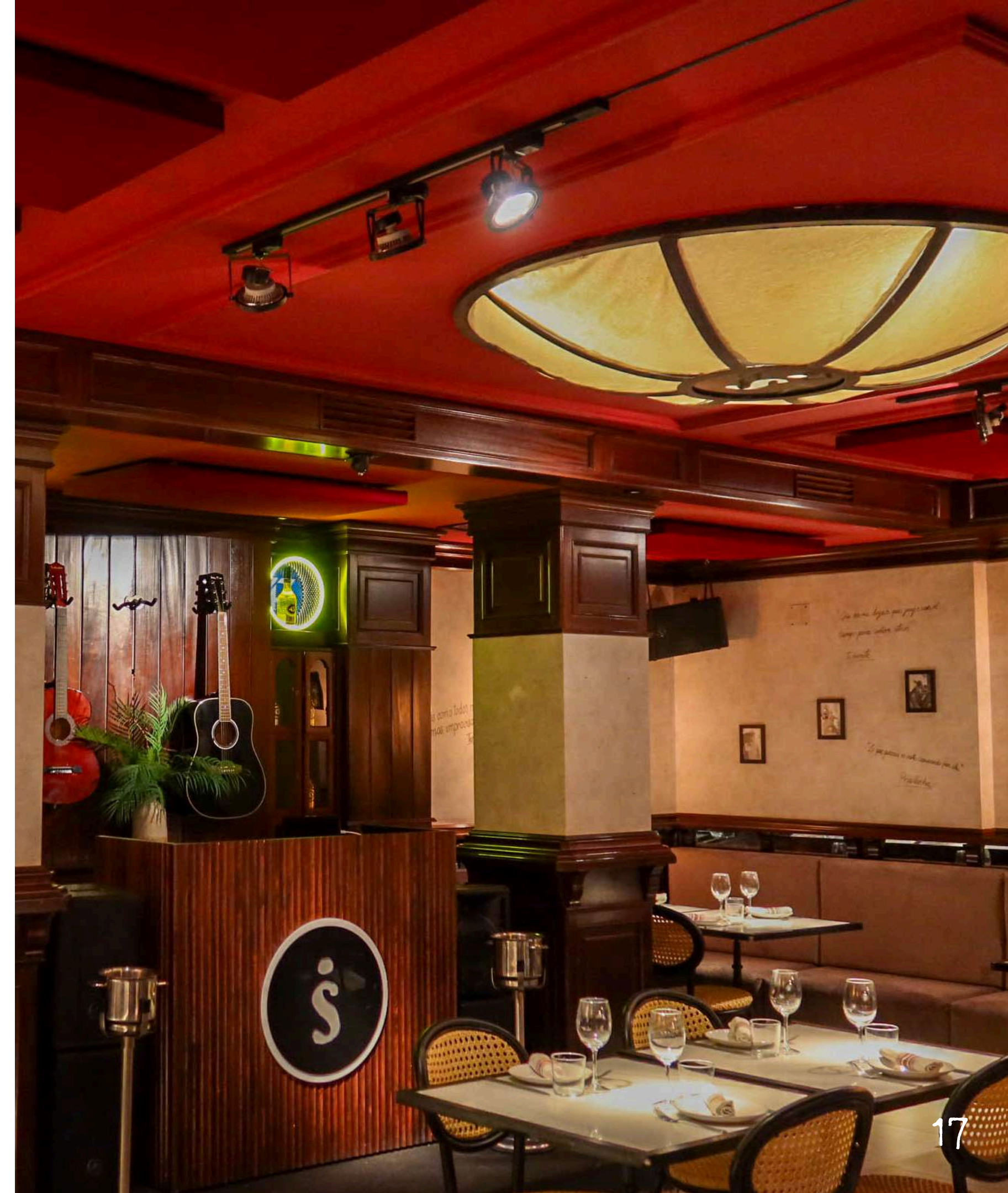


# SALÓN CHIMENEA

Aforo  
Cóctel | 60 pax  
Sentados | 54 pax



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

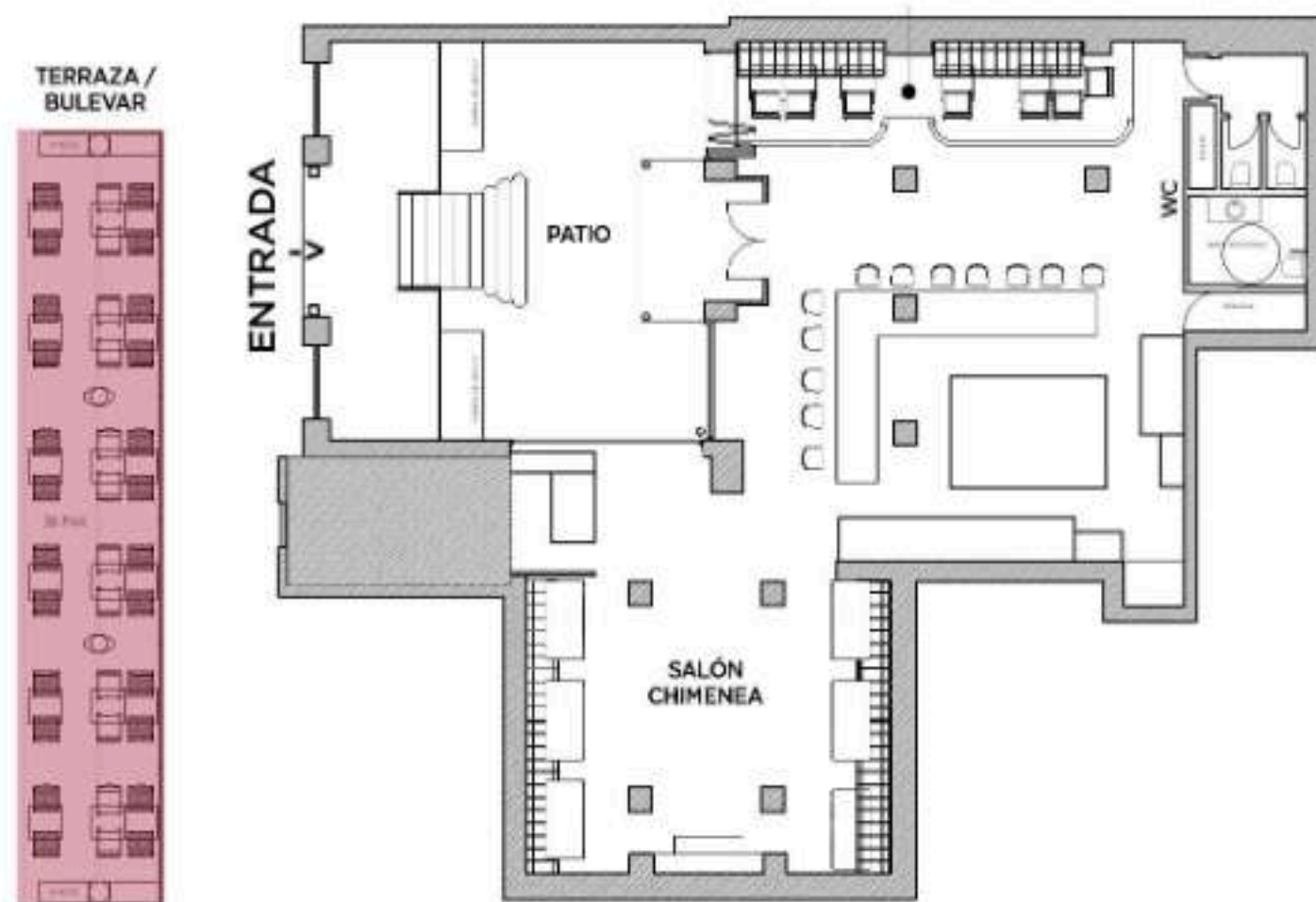




# BULEVAR

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](mailto: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.



The image shows the exterior of a restaurant named 'salitre'. The name is displayed in a large, white, serif font on a dark red, oval-shaped sign. The sign is mounted on a light yellow wall. Above the sign, there are two windows with white frames, each with a red planter box containing green plants. Below the sign, there is a large, dark, ornate metal gate or entrance. The gate has intricate scrollwork and is flanked by two windows with white frames and dark panes. The overall style is classic and elegant.

# salitre



[reservas@tabernasalitre.com](mailto:reservas@tabernasalitre.com)



+34 917 82 05 30



+34 680 78 71 35 (Solo WhatsApp)



@salitreMadrid



Calle Juan Bravo, 25, 28006 Madrid