



eventosrestaurantes@vespok360.com

+34 680 75 23 30

@SalitreMadrid

Calle Juan Bravo, 25. 28006. Madrid



CÓCTEL Nº1

A COMPARTIR

Salmorejo

Lomito Ibérico

Quesos nacionales con membrillo y nueces

Tartar de tomate con ventresca

Ensaladilla rusa con ventresca

Tosta de tartar de atún rojo

Sándwich de cangrejo

Mollete de lacón con queso havarti y pimentón de la vera

POSTRE

Tarta de queso

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Refresco | Agua

Incluida durante el servicio de comida

(90min aprox.)

Blanco Verdejo- Vega de la reina

Tinto Rioja- Marques de la concordia

40€

Precio por persona / IVA inc.

" Mínimo para 20 pax "

CÓCTEL Nº2



A COMPARTIR

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

Pulpo con aligot

Bikini de Mortadela con Queso Trufado

POSTRE

Brownie con helado

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Refresco | Agua

*Incluida durante el servicio de comida
(90min aprox.)*

Blanco Verdejo- Vega de la reina

Tinto Rioja- Marques de la concordia

50€

Precio por persona / IVA inc.

" Mínimo para 20 pax "





MENÚ EN MESA Nº1

PARA COMPARTIR

Mejillones en escabeche casero
Tabla de lomito ibérico
Ensalada de tomate con ventresca
Ensaladilla rusa
Queso al horno con tomates cherry
Tartar de solomillo Ibérico
Pulpo con aligot

POSTRE

Brownie con helado

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Refresco | Agua
Incluida durante el servicio de comida
(90min aprox.)

Blanco Verdejo- Vega de la reina
Tinto Rioja- Marques de la concordia

50€

Precio por persona / IVA inc.

" Mínimo para 20 pax "



MENÚ EN MESA Nº2

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

Tarta de quesos ahumados

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Refresco | Agua

*Incluida durante el servicio de comida
(90min aprox.)*

Blanco Verdejo- Vega de la reina

Tinto Rioja- Marqués de la concordia

50€

Precio por persona / IVA inc.

" Mínimo para 20 pax "





MENÚ EN MESA Nº3

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 patata panadera

POSTRE

Tarta de quesos ahumados

BEBIDAS

Vino | Cerveza | Refresco | Agua
Incluida durante el servicio de comida
(90min aprox.)

Blanco Verdejo- Vega de la reina
Tinto Rioja- Marques de la concordia

55€

Precio por persona / IVA inc.

” Mínimo para 20 pax ”

A photograph of a cafe at night, viewed through a window. The interior is dimly lit, and several people are seated at tables. The word "salitre" is overlaid in white, lowercase letters. The background shows a brick building and trees.

salitre

CORNERS Y PUESTOS

GILDAS

- Anchoa
- Boquerón
- Bonito & tomate
- Anchoa & pimiento
- Bacalao & anchoas

9€ |Persona



BODEGÓN DE QUESOS

Quesos variados con uvas, nueces, picos y regañas

10€ |Persona

CORTADOR DE JAMÓN

*Jamón 100% de bellota, Extremadura **600€**

*Jamón 50% de bellota, Salamanca **480 €**

*Jamón de cebo de campo 50% ibérico, Salamanca **410€**

OSTRAS FRESCAS

(abiertas al momento con abridor profesional)

- Mínimo 50 ostras / **4€ la unidad**
(incluido abridor durante 1h)

- A partir de 100 ostras / **3,10€ la unidad**
(incluido abridor durante 2 h)
(recomendamos 3 unidades por persona)

CANDY BAR

Chucherías | Chocolates

250€





POSIBLES EXTRAS PARA TU EVENTO

WELCOME DRINK

Antes y/o después del menú
(Vino | Cerveza | Refresco)
7€ | por persona

COCTELERÍA

(Vermut | Caipiriña | Mojito | Carajillo 43)
12€ | por persona/hora

COPA DE CAVA

MM Selección Especial Brutt
4,8€ | por persona

COPA DE CHAMPAGNE

Cremant de Alsacia
8€ | por persona



AUDIOVISUALES

*Precios a consultar

DJ

100€ | por hora

GRUPO DE MÚSICA

*Precios y disponibilidad a consultar

TICKET POR COPA

8€ | copa

BARRA LIBRE

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€



salitre

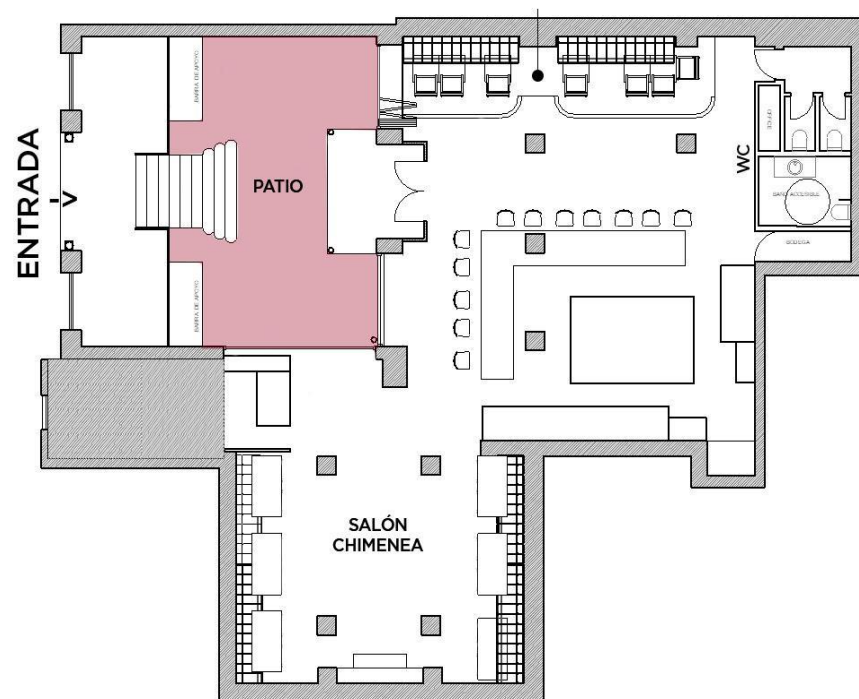
MARI
EMP
...P
CERV

CARNES
TOSTAS
...OS...
VINOS

PATIO

Aforo
Cóctel | 15pax.
Sentados | 30pax.

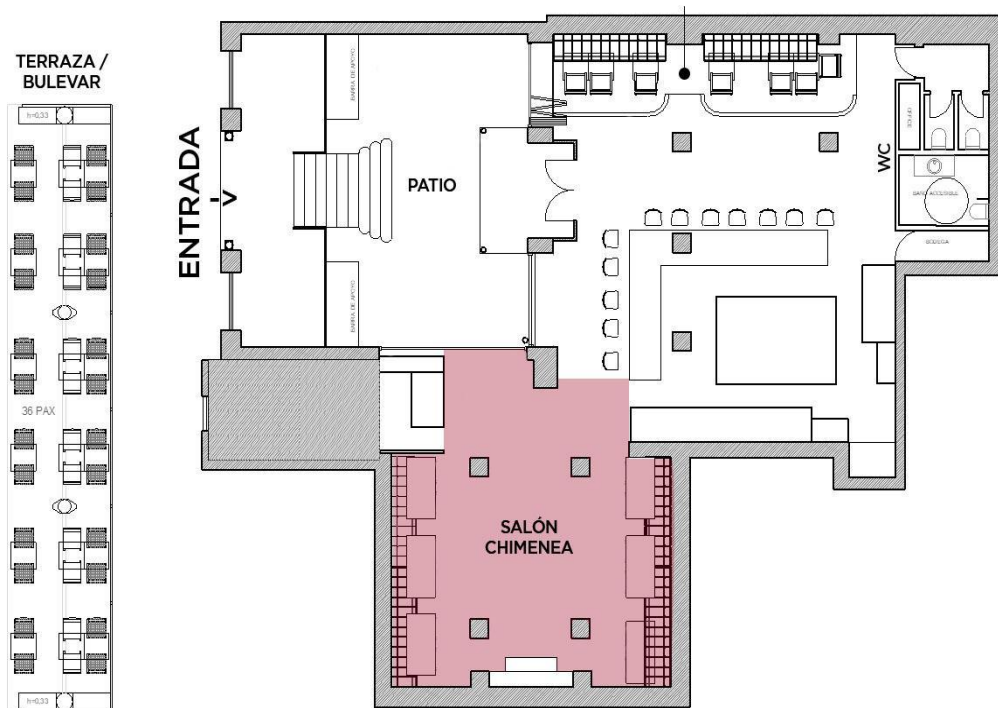
TERRAZA /
BULEVAR



SALÓN CHIMENEA

Aforo
Cóctel | 60pax.
Sentados | 54pax.

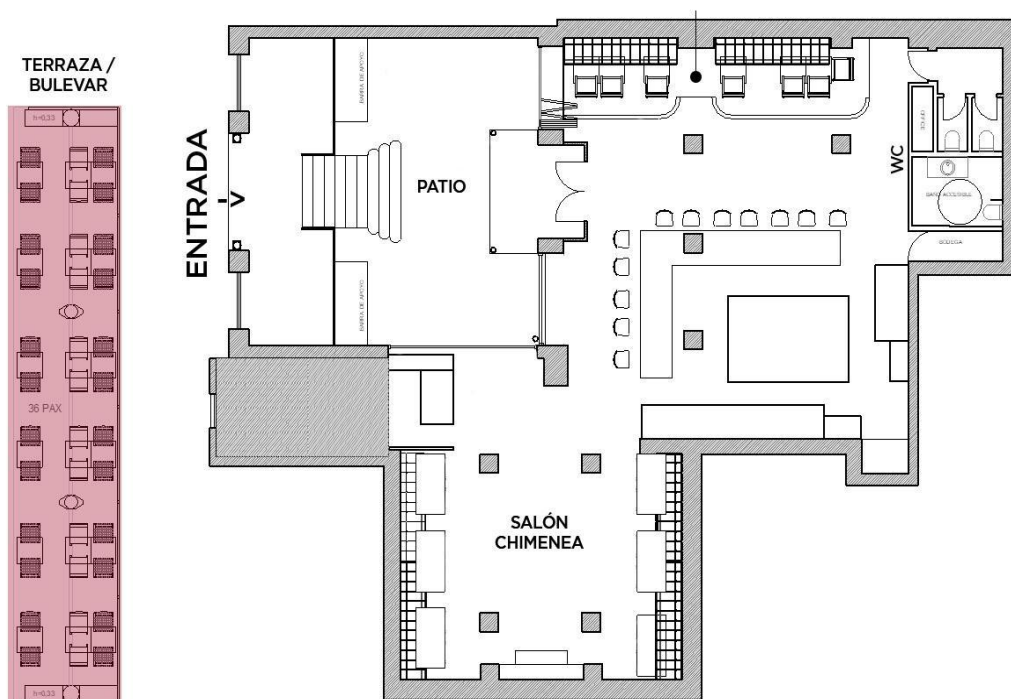
*Si desea la exclusividad del espacio, consultar
con nuestro equipo.



BULEVAR

Aforo
Cóctel | 50pax.
Sentados | 36pax.

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



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 cuál 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 (Bunker 25, S.L)
4. Concepto: "Fecha + Restaurante + Cliente" (Ej: "14 septiembre, Salitre, Rodrigo Lopez)
5. Justificante: enviar justificante bancario en pdf a: eventosrestaurantes@vespok360.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



eventosrestaurantes@vespok360.com

+34 680 75 23 30

@Salitremadrid

Calle Juan Bravo, 25. 28006. Madrid