

#### reservas@tabernasalitre.com

+34 680 75 23 30

@Salitremadrid

Calle Juan Bravo, 25. 28006. Madrid





# CÓCTEL NOI

### BOCADOS

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 (90 min aprox.)

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

45 €

Precio por persona | IVA inc.

# CÓCTEL NOZ





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 (90 min aprox.)

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

55 €

Precio por persona | IVA inc.







# MENÚ EN MESA NOI

### 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 (90 min aprox.)

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

50 €

Precio por persona | IVA inc.

## MENÚ EN MESA NOZ

### 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 (90 min aprox.)

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

55 €

Precio por persona | IVA inc.





# 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 (90 min aprox.)

Blanco Verdejo - Vega de la Reina Tinto Rioja - Marqués de la concordia

60 €

Precio por persona | IVA inc.



### CORNERS Y PUESTOS

### GILDAS

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

9 € | Persona



### BODEGÓN DE QUESOS

Quesos variados con uvas, nueces, picos y regañás

10 • | Persona

### CORTADOR DE JAMÓN

\*Jamón 100% de bellota, Extremadura 600 <br/>
\*Jamón 50% de bellota, Salamanca 480 <br/>
\*Jamón de cebo de campo 50% Ibérico, Salamanca 410 <br/>
\*

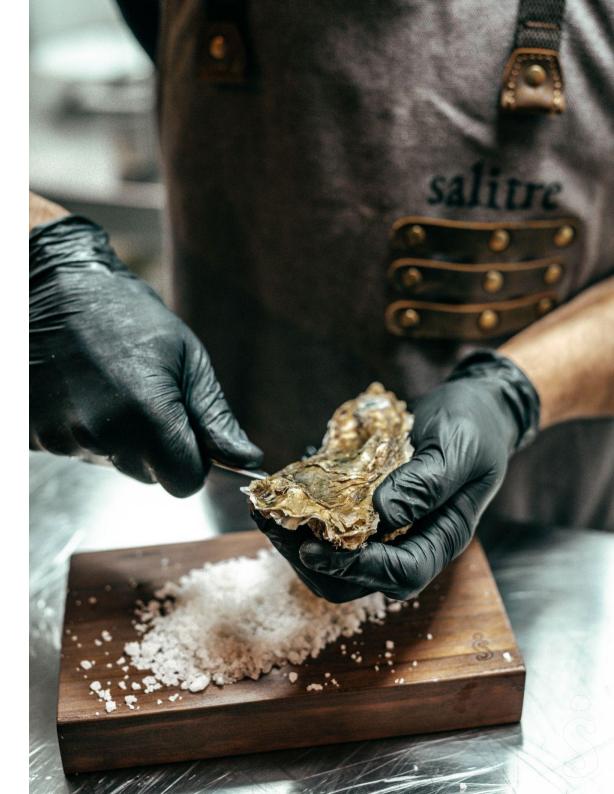
#### OSTRAS FRESCAS

(Abiertas al momento con abridor profesional)

- Mínimo 50 ostras / **4 € la unidad** (incluido abridor durante lh)
- 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 Brut 4,8 € | Por persona

### COPA DE CHAMPAGNE

Crémant 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 🕫 I copa

### BARRA LIBRE

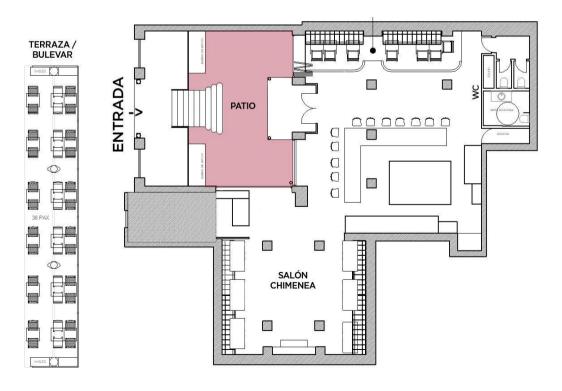
Ron: Brugal - Barceló - Cacique Whisky: Johnnie Walker Red Label - DYC 8 Ginebra: Tanqueray - Seagrams - Beefeater Vodka: Absolut - Stoli

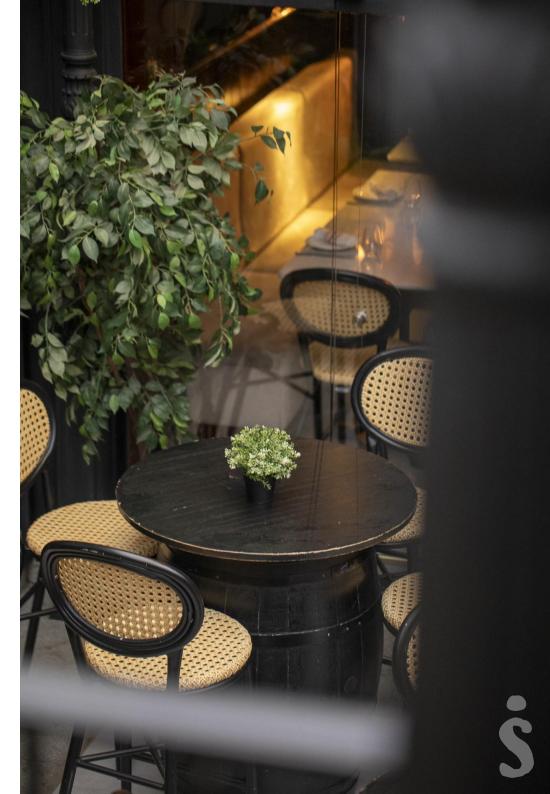
1 Hora: 18 € | 2 Horas: 27 € | 3 Horas: 36 €



# PATIO

Aforo Cóctel | 15 pax Sentados | 30 pax

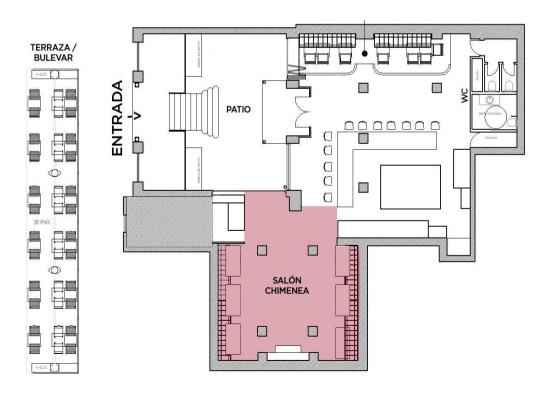


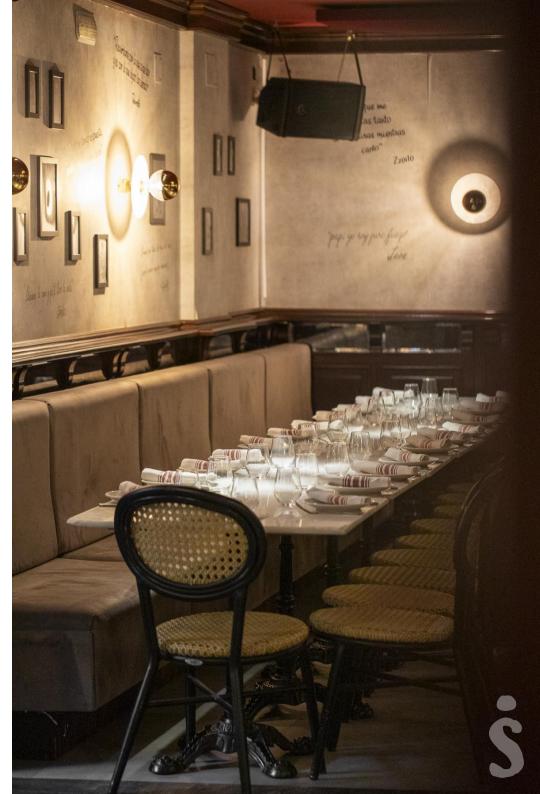


# SALÓN CHIMENEA

Aforo Cóctel | 60 pax Sentados | 54 pax

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

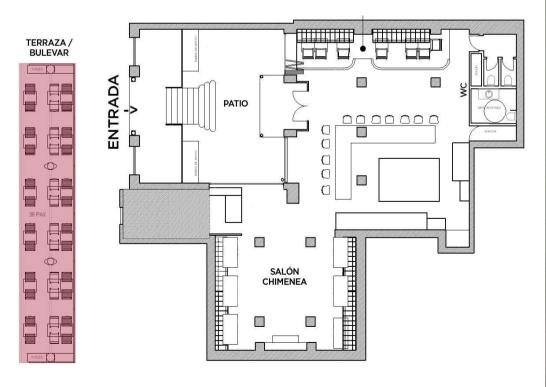




## BULEVAR

Aforo Cóctel | 50 pax Sentados | 36 pax

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





### 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. IBANI ES16 0049 5142 1723 1621 7975 (Bunker 25, 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

