



cóctel



## EL CÓCTEL DE ÁNGEL

Elige 2 platos  
de cada sección

Duración del servicio: 60 min



## EL CÓCTEL DE LETICIA

Elige 3 platos  
de cada sección

Duración del servicio: 60 min

\*

### SECCIONES

1 -.Tapas 2 -. Fritos Caseros 3 -. Entrepánes 4 -. Pescados y Mariscos 5 -. Carnes 6 -. Postres

\*

### BEBIDA

Vino tinto

Vino blanco

Refrescos y cervezas

Agua



**¡Cambia cualquiera de tus tapas por una de nuestras opciones veganas!  
(Descúbrelas en la Sección Vegana)**

Todo nuestros servicios están asistidos por parte de nuestro personal

## TAPAS

Consomé de cocido al Jerez  
Ajoblanco con bacalao ahumado  
Gazpacho de remolacha con anchoa  
Gazpacho de Frutas del bosque con  
espuma de Fresa y cebollino  
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz  
y velo de jamón ibérico  
Mazamorra con huevas de mújol y naranja  
sanguina  
Vichyssoise con cebolla crujiente y anchoa  
del cantábrico  
Crema ligera de ensalada verde con  
crutones de pan  
Crema Fría de melón con virutas de jamón  
ibérico  
Sopa Fría de pepino y yogurt

Gildas de boquerón y anchoa  
Ensaladilla rusa con su regañá  
Cóctel de changurro con algas Frescas y  
aguacate  
Tomatitos aliñados con moluscos de  
temporada y eneldo  
Ensaladita de pimientos asados y  
ventresca de atún  
Mejillones escabechados con espuma de  
bechamel  
Aceitunas rellenas de ensaladilla rusa  
Huevos rellenos como los de la abuela  
Puerros asados con crema ligera de su  
cocción  
Crema de alcachofa ahumada con cecina  
de León

## FRITOS CASEROS

Croquetas caseras de jámón, atún, rabo, chipirón (\*elegir un tipo)  
Vasito de patatas bravas a nuestro estilo con dos salsas  
Crujiente de langostino panko con mahonesa de kimchi y pelos de guindilla  
Minicachopo de ternera gallega con mahonesa de pimiento asado  
Muslitos de codorniz con rayadura de lima y pimentón  
Samosa vegetal con mahonesa de curry  
Ortiguillas Fritas con ali oli casero  
Mejillones tigre  
Minicono de pez platino (chanquetes)  
Bombas de la Barceloneta

## ENTREPANES

Croissant con cangrejo real y encurtidos  
Bao de papada con teriyaki y cacahuetes  
Ensaimada mallorquina con sobrasada, huevo de codorniz y velo de tocineta ibérica  
Hamburguesita de wagyu con tomates secos y núcula  
Bollito preñado de chistorra navarra  
Mollete de pan de carne mechada y brotes frescos  
Bikini crujiente de pan sardo  
Bocadillito de calamar  
Pan payés con sobrasada mallorquina y queso alegranza  
Bocata de pastrami con pepinillo y salsa de mostaza  
Foccacia de anchoa del cantábrico y jamón ibérico

## PESCADOS Y MARISCOS

Salmón marinado con alga wakame  
Ceviche de pescado blanco con leche de tigre texturizada  
Cono de brandada de bacalao con tartar de gamba blanca  
Tartar de salmón con guacamole  
Sardina limada con vinagreta de maracuyá  
Boquerones en vinagre con chips de patatas fritas  
Bonito escabechado con cebolla morada y zanahoria frita  
Navajas a la parrilla con ali oli  
Tartar de corvina con vinagreta de mejillones  
Tataki de pez espada con salsa ponzu

## CARNES

Aireado de jamón ibérico con tomate ramallet  
Terrina de Foie con Frutos secos garrapiñados  
Filetito ruso con Foie caramelizado y mahonesa de trufa  
Brocheta de pollo yakitori con cebolleta fresca  
Tartar de ternera (estilo Francés)  
Alitas de pollo confitadas con sésamo tostado  
Tataki de solomillo de vaca con chalotas  
Totopos con cochinita pibil y mahonesa de hierbas  
Crujiente de presa ibérica con mahonesa de pimentón dulce  
Maki cordobés "Flamenquin" con romescu



## POSTRES

Pan con chocolate, aceite de oliva y  
escamas de sal  
Crujiente de brownie de chocolate con  
nata de caserío  
Cheesecake con espuma de Frutos rojos  
Mini tarta ópera  
Yogurt natural con Frutos rojos y brotes  
Frescos  
Fresón de Aranjuez con nata  
Cubito de piña osmotizada con sablé de  
cardamomo  
Bolitas de melón con granizado de mojito

## PLATOS VEGANOS

**Cambia cualquier plato de los anteriores  
por una de nuestras opciones veganas**

Ensalada de naranja, algas y brotes  
verdes con cebolla Frita crujiente  
Hummus de remolacha con chips  
vegetales  
Tabulé de encurtidos y verduras  
Guacamole con totopos de maíz caseros  
Tartar de tomate con brotes de eneldo  
Gyozas de verduras  
Falafel con ensalada de lomarda  
Croquetas de quinoa con mayonesa de  
curry rojo  
Asadillo de berenjena con piñones y  
vinagre balsámico  
Pisto manchego



# CATERING SOCIAL

Nuestro servicio de **catering social** nos permite presentar al mundo el proyecto de uninicio a través de los dos pilares Fundamentales: **los jóvenes y la cocina.** Es, además, espacio de Formación y trabajo para los jóvenes de uninicio, donde entran en contacto con el cliente y palpan la satisfacción del servir. Se trata de un momento en el que los adultos acompañan, Forman, corrigen dentro de un espacio real de trabajo.



Maridaje pionero de vinos de la DO Rueda con insectos. Enofusión 2019

## eventos de empresa

breaks reuniones, teambuilding, jornadas empresariales, comidas institucionales...

## eventos privados

cumpleaños, bodas, bautizos, cenas temáticas...

COFFEE



VINO ESPAÑOL



BRUNCH



CÓCTEL



FINGER FOOD



Y MÁS...



**140**  
SERVICIOS  
CATERING

**6000**  
CLIENTES  
SERVIDOS



*“Entendemos que la única forma de formar a los jóvenes que participan del proyecto es ofreciendo siempre el mejor servicio en cada evento.”*

Edu. Director de UNINICIO





### **EL PRECIO INCLUYE**

Comida, bebida, servicio de camarero (según servicio), montaje, desmontaje y menaje desechable de cóctel.

El transporte a más de 40km de Madrid tiene un suplemento (consultar en función del kilometraje).

### **CONDICIONES DE CONFIRMACIÓN DE PEDIDO**

El pedido estará confirmado en el momento de la devolución firmada del presupuesto emitido por un inicio.

### **TIEMPOS DE PEDIDO**

1. Servicio inferior a 1000€ se realizará con al menos 5 días hábiles.
2. Servicio entre 1000€ y 3000€, se realizará con al menos 7 días hábiles.
3. Servicio superior a 3000€, se realizará con al menos 15 días hábiles.

### **PLAZO DE PAGOS SEGÚN SERVICIO**

1. Servicio inferior a 1000€, se efectuará el pago el día del servicio.
2. Servicio entre 1000€ y 3000€, se realizará el pago del 40% del importe 5 días antes del servicio y el 60% restante hasta un máximo de 5 días después del mismo.
3. Servicio superior a 3000€, se realizará el pago del 40% del importe 15 días antes del servicio y el 60% restante, hasta un máximo de 5 días después del mismo.

### **MODALIDAD DE PAGO**

Mediante transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

Triodos Bank: ES69 1491 0001 2830 0011 4430

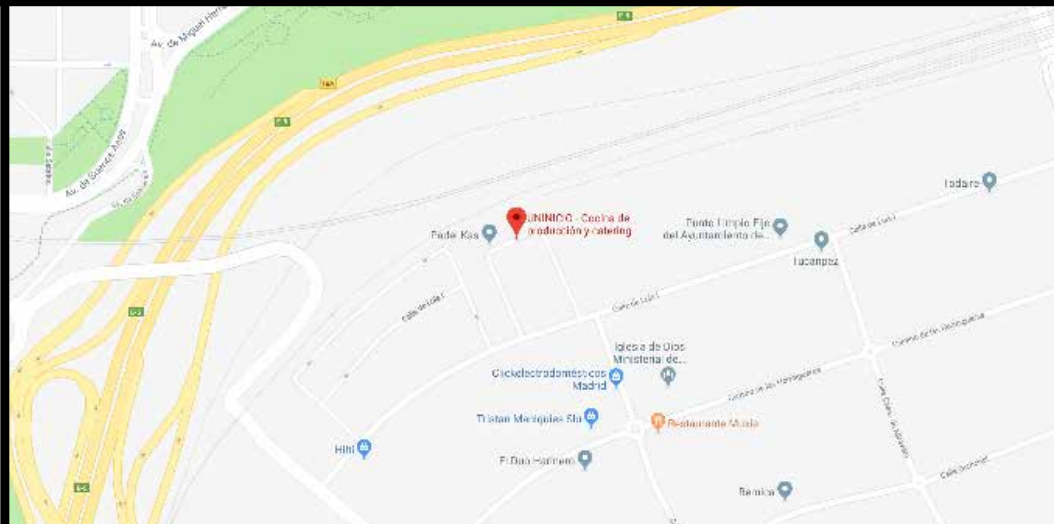
Referencia: N° factura correspondiente

### **CONDICIONES PARA CAMBIOS O CANCELACIONES**

1. El número de comensales deberá ser confirmado una semana antes del evento. Cualquier modificación posterior acarreará un coste de penalización del 50% del coste por comensal hasta 3 días antes del evento y del 100% los 3 días antes y el propio día de la celebración
2. El evento se podrá anular sin coste alguno 15 días antes del servicio
3. Por anulación del evento de 15 a 1 día antes se abonará el 40% del precio total

# UBICACIÓN

Calle Luis I 56-58,  
Nave 14  
28031 Madrid



# @UNINICIO

[www.uninicio.org](http://www.uninicio.org)

# GENERAL

[uninicio@uninicio.org](mailto:uninicio@uninicio.org)

# FORMACIÓN

[Formacion@uninicio.org](mailto:Formacion@uninicio.org)

# 4ª Y 5ª GAMA

[cocinadeproduccion@uninicio.org](mailto:cocinadeproduccion@uninicio.org)

# CATERING

[catering@uninicio.org](mailto:catering@uninicio.org)

# AGENCIA GASTRONÓMICA

[360@uninicio.org](mailto:360@uninicio.org)