

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona**  
**1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



## **Primer plato (a elegir 1)**

- Ensalada de langostinos sobre gelatina de tomate
- Ensalada verde de cecina de buey con queso parmesano
- Manzana con kefir, foie y frutas atomizadas
- Consomé de rabo de buey con yema de codorniz
- Crema de boletus con crujiente de jamón
- Crema de carabineros y txangurro
- Crema de puerros con láminas de bacalao y costrones de pan frito
- Crema tibia de espárragos con almejas al aceite de perejil
- Boletus edulis con huevo a baja temperatura
- Lasaña tibia de setas, hongos y jamón de bellota
- Ravioli de txangurro con jugo de carabineros
- Ravioli de jamón y langostinos con consomé de hongos
- Langostinos asados con mojo de almendras y su consomé

## **Segundo plato (a elegir 1)**

- Taco de bacalao confitado con piquillos
- Merluza de pincho con salsa fina de almejas
- Merluza asada con aceite de chipirón
- Lomitos de rape negro con tirabeques y emulsión de bilbaina
- Lomitos de rape con niscalos y gambita roja
- Carrillera de ternera sobre patata trufada
- Presa Ibérica asada con talo y ajos tiernos aliñados
- Carré de cordero asado con crema suave de ajos

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona  
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada

Taco de cochinitillo confitado con patata de pimentón

Rabo de toro desmigado con puré de apionabo y dados de calabaza confitada

Timbal de pularda con foie, verduritas y patata trufada

## **Postres (a elegir 1)**

Torrija caramelizada en sopa de arroz con leche

Brownie con crema de yogurt, fresas y helado de vainilla

Macedonia de frutas con crema de yogurt en hojaldre

Milhojas de crema con fresas confitadas

Tarta de queso con frutos rojos

Tarta de limón, merengue y galleta

Oblea caliente de manzana con helado de vainilla

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Tarta Árabe

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona**  
**1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



## **Bodega**

### **Vinos Blancos (a elegir 1)**

Ultreia (Godello)

José Pariente (Rueda)

Pazo San Mauro (Rías Baixas)

### **Vinos Tintos (a elegir 1)**

Imperial Reserva (Rioja)

Pétalos del Bierzo (Bierzo)

Marqués de Murrieta Reserva **LHARDY** (Rioja)

Montecastro Reserva (Ribera del Duero)

Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

## **Varios**

Estarán incluidos los refrescos, cervezas, cafés e infusiones.

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona  
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



## **Mejoras de los menús**

Si se desea, se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

## **Estaciones** (se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

**Cortador de jamón:** 9€ más iva por persona. Mínimo 800€ más iva

**Estación de ostras y champagne:** 12€ más iva por persona

**Estación de mariscos Pescaderías Coruñesas:** 35€ más iva por persona

**Estación de salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador:** 9€ más iva por persona

**Barra de sushi:** 15€ más iva por persona

**Estación de ceviches peruanos:** 10€ más iva por persona

**Estación de pulpeiros:** 9€ más iva por persona

**Estación de comida mejicana:** 9€ más iva por persona

**Estación de tortillas hechas al momento:** 6€ más iva por persona

**Estación de cucuruchos de patatas fritas al momento:** 5€ más iva por persona

**Estación de quesos y embutidos italianos:** 8€ más iva por persona

**Estación de parrilla de brochetas en directo:** 8€ más iva por persona

**Estación de helados:** 4€ más iva por persona

**Estación de zumos naturales en directo** (naranja, manzana, piña, plátano, fresa, zanahoria, apio...): 7€ más iva por persona

**Estación de cervezas:** 4€ más iva por persona

**Estación de limonada:** 2,50€ más iva por persona

**Estación de Mojitos:** 5€ más iva por persona

**Barra de ginebra premium:** 7€ más iva por persona

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona**  
**1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



**Mejora de cóctel:** 4€ más iva por persona por cada pincho elegido.  
Ver la lista de pinchos a continuación.

**Barra libre:** 18€ más iva por persona por cada hora

**Recena:** 30€ más iva por persona

**Servicio de Disc Jockey:** 900€ más iva

## **Pinchos Fríos**

Gazpacho de cerezas y aceite de oliva

Sopa de Idiazábal con dulce de manzana

Gilda clásica

Esférico de queso

Yogurt de foie con kikos

Bombón de foie

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Pincho de patata y pulpo

Pizarra de quesos

Tartar de ostras con espuma de limón

Ceviche de pescado de roca

Tartar de atún rojo de almadraba

Tomatito cherry con ventresca de atún

Crema catalana de foie

Steak tartar

Bocadillo crujiente de jamón

Langostino de Huelva en salmorejo

Sándwich de tartar de atún

Sopes de langostino con aguacate

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona**  
**1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre  
Crujiente con atún rojo y trufa  
Ensaladilla de bogavante  
Causa limeña de buey  
Salpicón de bogavante  
Tartar picante de salmón  
Taco de atún rojo crujiente

## **Pinchos Calientes**

Croqueta de Idiazábal  
Croqueta de carabinero  
Croqueta de jamón  
Caramelo de lomo y brie  
Langostino con panko  
Huevo de codorniz con patata trufada  
Txangurro gratinado en concha de zamburiña  
Mini dim sum con salsa mostaza y miel  
Carabinero en gabardina  
Cucurucho de calamaritos de potera  
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillo  
Cococha de merluza en salsa verde  
Muslitos de codorniz con salsa teriyaki  
Quesadilla de setas y queso brie  
Quesadilla de cochinita pilbil  
Cucharita de mini chipirones a lo Pelayo  
Almeja en su concha "como los tigres"

# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona**  
**1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



Chanquetes a la andaluza con huevo frito

Gyoza de Carrillera Thai

Mini tigres de mejillón de roca

Cazuelitas de gamba al ajillo

Dumpling de rabo de toro

Sopes de vaca vieja

Tataki de bonito en marmitako

Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Patata brava

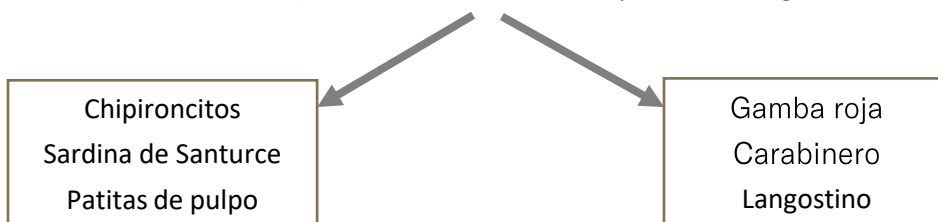
Pizza crujiente

Tortillita de camarones

Nido de patatas paja con huevo y jamón ibérico

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona  
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



## **Condiciones de contratación**

Los precios son para la provincia de Madrid. Otras provincias se presupuestarán aparte.

### **Reserva**

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

El número mínimo de invitados será de 60 personas. Si se necesitasen más instalaciones de cocina o de electricidad se facturarán aparte. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

### **Confirmación de número de invitados y pago total**

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por fax o correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

### **Showroom**

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero, 3 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas. Sábados de 10:00 a 14:00 horas.



# TALLER DE BOMBAS

*Mecanismos de experiencias*

**Menú 2: 105€ + IVA por persona  
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre**



## **Horarios**

Los eventos de mañana terminarán a las 18:30 horas.

Los eventos de noche terminarán a las 2:00 horas.

En caso de querer ampliar el horario se presupuestará aparte.

## **Varios**

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2024.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Lhardy Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

### **Dirección**

Calle Vivero, 3  
28040 Madrid

### **Contacto**

Telf. 915 342 387  
[info@lhardycatering.com](mailto:info@lhardycatering.com)

### **Horario**

Martes a Viernes  
de 10:00 a 17:00 h

Sábados  
de 10:00 a 14:00 h