

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + 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
- Paletilla de cordero deshuesada con patata confitada

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Taco de cochinito 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

Bodega

Vinos Blancos (a elegir 1)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

José Pariente (Rueda)

Pazo San Mauro (Rías Baixas)

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Vinos Tintos (a elegir 1)

Imperial Reserva (Rioja)

Luis Cañas Reserva Familia (Rioja)

Contino Reserva (Rioja)

Montecastro Reserva (Ribera del Duero)

Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Arzuaga Crianza (Ribera del Duero)

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

**Menú 2: 85€ + 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 (las 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: 85€ + 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

Gaspacho 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

Tomatito cherry con ventresca de atún

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

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

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Crujiente con atún rojo y trufa

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Ensaladilla de bogavante
Causa limeña de buey
Salpicón de bogavante
Tartar picante de salmon
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"
Mini tigres de mejillón de roca
Cazuelitas de gamba al ajillo
Chanquetes a la andaluza con huevo frito
Gyoza de Carrillera Thai
Dumpling de rabo de toro
Tataki de bonito en marmitako

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + IVA por persona
1 Primero + 1 Segundo + 1 Postre



Samosas de carrillera con crema de yogurt y menta

Sopes de vaca vieja

Patata brava

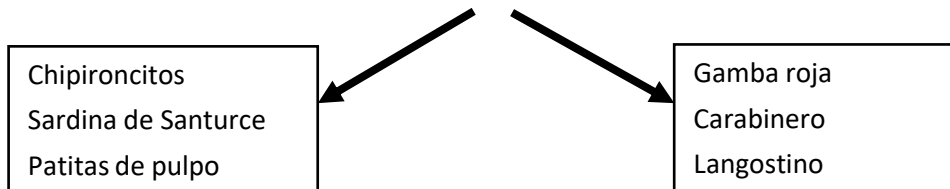
Pizza crujiente

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: 85€ + 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 5 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

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

TALLER DE BOMBAS

Mecanismos de experiencias

Menú 2: 85€ + 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 2022.

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 Taller de Bombas, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero 3
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@tallerdebombas.es

Horario

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