

de la **A**
a la **Z**
LO PONEMOS EN BANDEJA

CATÁLOGO

MENÚS

2026



www.delaa-z.com

Menú I

Servicio sentado consistente en unos aperitivos, un entrante,
un plato principal con sus guarniciones y un postre.

● APERITIVOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Tatin Ibérico con Tomate Confitado
Croqueta Cremosa de Jamón
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña

● ENTRANTES

Gazpacho Andaluz con su guarnición
Crema de Calabaza con Raviolis de Foie
Crema de Puerro y Vieiras con Tinta de Calamar
Ensalada de Langostinos, Mango y Aguacate
Ensalada Templada de Judías Verdes, Huevo Poché y Foie
Huevo a Baja Temperatura con Crema de Patata a la Trufa
Arroz Cremoso de Hongos
Canelón de Pato con Bechamel de Boletus y Salsa Hoisin
Alcachofa al Carbón con Crema de Carabinero
Alcachofas Rellenas de Ibérico y Foie
Pastel de Merluza y Gambas con Brotes Verdes
Raviolis al Foie Gras de Pato con Salsa de Trufa
Tartar de Salmón Ahumado y Fresco
Tartar de Atún

● PLATO PRINCIPAL (a elegir uno):

PESCADOS

Lubina en Papillote
Popieta de Lenguado Rellena de Cebolla Caramelizada y Salsa Suprema
Dorada Rellena de Setas con Mantequilla de Langostino
Chipirones Encebollados
Salmón Marinado con Vinagreta de Aguacate y Yogur
Merluza Rellena de Colitas de Gambas y Salsa de Huevas de Mújol
Merluza en Salsa Verde con Almejas
Merluza con Mayonesa de Soja Gratinada

CARNES

Timbal de Rabo de Toro con Verduritas
Solomillo de Ternera a Baja Temperatura (*)
Solomillo Stroganoff de Ternera (*)
Solomillo Ibérico Wellington (*)
Escalopines al Limón
Solomillo Ibérico a la Mostaza y Miel
Solomillo Ibérico con Salsa de Pedro Ximénez
Carrillera de Ibérico
Cochinillo Deshuesado y Glaseado en su Jugo
Cordero Deshuesado y Glaseado con Salsa de Romero
Supremas de Ave Rellenas de Foie
Magret de Pato sobre Cuscús con Frutos Rojos
Roast Beef en su Jugo

GUARNICIONES

Arroz Basmati
Asadillo de Pimientos de Piquillo Glaseados
Cebollitas Francesas
Crema de Patata Trufada
Patata Parisiën
Patatas a la Crema
Patatas Paja
Verduritas Salteadas al Teriyaki
Zanahorias Glaseadas



● POSTRES

Carpaccio de Fruta de Temporada con Salsa de Chocolate Caliente
Tarta de Queso con Frutos Rojos
Cremosa de Queso
Tarta Árabe de Manzana
Brownie de Chocolate Negro con Nueces y Helado de Vainilla
Brownie de Chocolate con Queso y salsa de Frutos Rojos
Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos y Avellanas
Coulant de Chocolate Negro con Salsa de Chocolate a la Menta
Crema de Yogurt con Frambuesas
Crujiente con Crema de Chocolate Blanco y Frambuesas
Tarta de Limón y Merengue
Tarta Templada Fina de Manzana con Helado de Vainilla
Tatin de Manzana con Crema Inglesa o Helado
Tarta de Dulce de Leche
Pastel de Café y Chocolate
Tarta Tres Leches
Tarta Pavlova con Frutos Rojos
Tarta Suspiro de Chocolate
Café y Mignardises

● BEBIDAS

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, Zumo de Naranja, Piña y Tomate, Vino Tinto Crianza de Rioja, Vino Blanco de Rueda, Agua Mineral y Licores

..... PRECIO POR PERSONA

99€

(Mínimo 35 personas – Menos de 35, consultar precios)

Nota: Los platos marcados con un asterisco tienen un suplemento de 12,50€

Estos precios incluyen:

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del servicio.
 - Personal de cocina y office.
 - Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Entrega, recogida y montaje en Madrid (interior M-30). Fuera de Madrid, consultar precios de porte.

● BARRA LIBRE

Precio por persona con servicio de camareros incluido.

4 h: 30,50€

3 h: 27€

2 h: 20€

1 h: 12€

● DECORACIÓN FLORAL

A partir de 31€ por centro

● CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.



Menú II

Servicio más informal que el anterior, consiste en un cocktail seguido de un plato principal con su guarnición.

A elegir entre cualquiera de los Cocktails que detallamos a continuación, seguido de un plato principal con guarnición (a elegir del Menú nº I).

- Precio por persona: **87€** eligiendo el **Cocktail Amalfi**
- Precio por persona: **90€** eligiendo el **Cocktail Biarritz**
- Precio por persona: **94€** eligiendo el **Cocktail Cambridge**
- Precio por persona: **98€** eligiendo el **Cocktail Elvas**
- Precio por persona: **102€** eligiendo el **Cocktail Florencia**
- Precio por persona: **102€** eligiendo el **Cocktail Oslo**
- Precio por persona: **105€** eligiendo el **Cocktail Mikonos**
- Precio por persona: **106€** eligiendo el **Cocktail Salzburgo**
- Precio por persona: **109€** eligiendo el **Cocktail Praga**
- Precio por persona: **116€** eligiendo el **Cocktail Zahara**

Mínimo 35 personas (Grupos inferiores a 35 personas, consultar precios)

Estos precios incluyen:

- Servicio de 4 horas de camareros y doncellas desde la hora acordada con el cliente.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las 4 horas del Servicio.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario (cristalería, vajilla, cubertería modelo estándar, mesas y mantelería, sillas, etc.).
- Entrega, Recogida en Madrid (interior M-30).
Fuera de Madrid, consultar precios de porte.
- Las mesas están calculadas para 8-10 comensales con un máximo de 4 mesas. Mesas adicionales llevan un suplemento.

● CONDICIONES:

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el servicio de camareros ni el menaje.

Para grupos de 15 personas o menos, consultar precio.



Cocktail Amalfi

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
Gorditas Mexicanas
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Wanton de Pollo Estilo Thai
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Coca Mediterránea
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

49€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Biarritz

FRÍO

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Canapé de Gilda Anchoa y Patata Frita
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Cortadillo de Dulce de Leche

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zum de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

52€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Cambridge

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas
Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
Tafin de Tomate Confitado e Ibérico
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano

CALIENTE

Coca Mediterránea
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostino con Miel de Caña
Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura

POSTRE

Tartaleta de Limón y Merengue
Brownie de Chocolate Negro con Nueces

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **56€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Elvas

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos
 Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
 Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTE

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Wanton de Pollo Estilo Thai
 Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate con Nueces
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Mini Pavlova con Frutos Rojos

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **60€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Florencia

FRÍO

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa
 Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Muffins con Pringá
 Arroz Cremoso de Hongos
 Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Alfajores
 Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos
 Tatin de Manzana

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Oslo

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartar de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
Rollito de Cecina con Foie y PX
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Coca Mediterránea
Brioche de Gamba Crujiente con Salsa Kimchi
Gofre Kentucky
Arroz Cremoso de Hongos
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croqueta Casera de Jamón
Twister de Langostinos con Miel de Caña

POSTRE

Cortadillo de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows
Empanadilla de Chocolate

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Mikonos

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa
 Tartar de Atún sobre Lima
 Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa

CALIENTE

Croqueta Casera de Jamón
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Mini Arepa de Reina Pepiada con Salsa Guasacaca
 Twister de Langostinos con Miel de Caña
 Gofre Kentucky
 Canelón de Pato
 Mini Cachopo con Pimiento Confitado

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
 Mini Pavlova con Frutos Rojos
 Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

67€

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Salzburgo

FRÍO

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
 Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTE

Croqueta Casera de Jamón
 Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Mini Taco de Cochinita Pibil
 Ravioli Cremoso de Calabacín
 Canelón de Pato
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Arroz Cremoso de Hongos

POSTRE

Tatin de Manzana
 Mini Pavlova con Frutos Rojos
 Mini Coulant de Chocolate con Crema de Cacahuete

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA

68€

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Praga

FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
 Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

CALIENTES

Wanton de Pollo al Estilo Thai
 Arroz Cremoso de Hongos
 Gamba Roja Crunchy & Spicy
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Muffins con Pringá
 Croqueta Casera de Jamón
 Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

POSTRES

Empanadilla de Chocolate
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Bocado de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **71€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Zahara

FRÍOS

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Bocado de Foie Especiado con Azúcar Tostada
 Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

CALIENTES

Arroz Cremoso de Hongos
 Canelón de Pato
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Mini Taco de Cochinita Pibil
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Ravioli Cremoso de Calabacín
 Twister de Langostinos con Miel de Caña
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRES

Tatin de Manzana
 Brownie de Chocolate Negro con Nueces
 Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **78€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio

