

# MENÚS EVENTOS



# MENÚ COPA DE VINO

---

25€ por persona IVA incluido

## Comida

Tabla de ibéricos  
Tabla de quesos  
Tortilla española  
Croquetas de chipirones en su tinta  
Croquetas de jamón ibérico

## Bebida

Verdejo (D.O. Rueda)  
Roble ( D.O. Ribera)  
Crianza ( D.O. Rioja)  
Cerveza, refresco o agua  
**3 consumiciones por persona**

**Mínimo 12 personas**

**Duración 1 hora**

# COCKTAIL 1

---

**35€ por persona IVA incluido**

## **Comida**

Tabla de ibéricos con queso parmesano  
Wrap de crema de atún spicy  
Croquetas de jamón ibérico y de chipirones en su tinta  
Gyozas vegetales con salsa ponzu  
Pollo tikka masala en pan de pita  
Montado de chistorra navarra con pimiento verde  
Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel  
Chipirones fritos con salsa kimchee  
Mini burger de ternera con pan de brioche

## **Bebida**

Verdejo (D.O. Rueda)  
Roble (D.O. Ribera)  
Crianza (D.O. Rioja)  
Cerveza, refresco o agua

**Mínimo 12 personas**

**Duración 1,5 horas**

# COCKTAIL 2

---

**40€ por persona IVA incluido**

## **Comida**

Salmorejo de remolacha asada  
Tabla de ibéricos  
Queso Idiazabal con membrillo artesano  
Blinis de salmón ahumado con nata agria y cebollino  
Croquetas de jamón ibérico y de chipirones en su tinta  
Voul au vent de cocktail de gambas y mango spicy  
Quesadillas de pavo, espinacas, queso brie y tartufatta  
Pan de brioche roastbeef con rúcula y mostaza de Dijon  
Chipirones fritos con salsa kimchee  
Fingers caseros de pollo con salsa de mostaza y miel  
Mini búrguer de ternera

Petits Fours

## **Bebida**

Verdejo (D.O. Rueda)  
Roble (D.O. Ribera)  
Crianza (D.O. Rioja)  
Cerveza, refresco o agua

**Mínimo 12 personas**

**Duración 1,5 horas**

# COCKTAIL 3

---

**45€ por persona IVA incluido**

## **Comida**

Bloody Mary de mejillones en escabeche  
Tabla de jamón ibérico  
Tabla de queso D.O  
Gozas vegetales con salsa ponzu  
Cucharita de tartar de salmón  
Croquetas de rabo de toro y de queso Idiazabal  
Voul au vent de tartar de fuet  
Quesadillas de pavo, espinacas, queso brie y tartufatta  
Profiteroles de mousse de pato con mermelada de tomate  
Pan de brioche con roastbeef, rúcula y mostaza de Dijon  
Fingers caseros de pollo con salsa de mostaza y miel  
Mini burger de ternera

·  
Petits fours

## **Bebida**

Verdejo (D.O. Rueda)  
Roble ( D.O. Ribera)  
Crianza ( D.O. Rioja)  
Cerveza, Refresco o Agua

**Mínimo 12 personas**

**Duración 1,5 horas**

# PLATOS PARA COMPARTIR

---

**IVA incluido en los precios**

Nachos T&S 11€

Plato de jamón ibérico 16€

Tabla de quesos 16€

Tortilla española 15€

Tortilla de patatas trufada 16€

Croquetas de rabo de toro y queso Idiazabal 12€

Quesadillas de pavo, queso brie, espinacas y tartufatta 11€

Fingers de pollo con salsa de mostaza y miel 12€

Gyozas vegetales con salsa de ajo y picante 10€

Brioche Rock&Roll de chipirones fritos

con mayo kimchee y lima 15€

Tacos de cochinita pi-bil 16€

**Estimamos 1 plato para cada 4/6 personas**

# TICKETS EVENTOS

---

Cada ticket se canjea por una bebida a elegir entre:

Cerveza Mahou barril doble, Tercio de: 5Estrellas, Sin, Maestra, 0,0 Tostada, Radler o Sin gluten

Copa de vino tinto, blanco o de verano

Refrescos

**Mínimo 3 tickets por persona**  
**Preavisar con 24h de antelación**  
**3,50€ / Ticket IVA incluido**

# SERVICIO DE BOTELLA

---

Botella de ginebra, ron, whisky de importación 75€

Botella premium de ginebra, ron, whisky de importación  
(precio según referencia)

Las botellas se sirven con 10 refrescos y cubitera de hielo

**Máximo 6 personas**

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

La reserva se hará efectiva con el pago del 50% del presupuesto mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo con un mínimo de una semana de anticipación.

El 50% restante se abonará el mismo día del evento mediante transferencia, tarjeta de crédito o efectivo.

El número de comensales deberá cerrarse con 48 horas de anticipación hábiles al día del evento. El número facilitado será el mismo que se facture.

Es posible solicitar la reserva de uno de nuestros espacios, para ello indíquelo previamente.

TOPPINGS & SALADS  
C/ Aviador Zorita 3, 2K  
28020 Madrid  
[eventos@toppings.es](mailto:eventos@toppings.es)

