Restaurante El Ninot

nuestra señora de valverde 193

Grupos 2020

El Restaurante El Ninot es un establecimiento con más de treinta años de dedicación a la restauración en la Zona Norte de Madrid, consolidando en este tiempo un reconocido prestigio por la calidad de su cocina donde se encuentran tradición e innovación y una esmerada atención al cliente que hará de su visita una experiencia inolvidable.

El Restaurante se vuelca en el servicio a las empresas y grupos que quieren celebrar sus comidas, cenas y convenciones. Amparado en su magnífica infraestructura da cabida a todas las peticiones y necesidades de las empresas, que en otros restaurantes simplemente no se podrían plantear.

A esa capacidad, se une la experiencia de casi veinte años en la organización de eventos de la más variada procedencia, obteniendo siempre las más altas calificaciones, que se demuestran en la fidelidad de los clientes que repiten año tras año sus celebraciones. A esto se une la solidez de un grupo hostelero familiar con diversos establecimientos en la zona norte capaces de albergar cualquier necesidad en cualquier ambiente.

Esta forma de hacer las cosas nos lleva a ofrecer una amplia gama de servicios sin comparación en el mercado, con una variedad de menús retocables por los clientes y con unos precios ajustados y muy interesantes.

Entre nuestros servicios se encuentran los siguientes:

- Aparcamiento Privado exclusivo y gratuito para nuestros clientes.
- Ropero gratuito.
- Capacidad desde 50 a 450 personas en salones independientes.
- Terraza de Verano.
- Salas con megafonía y audiovisión.
- Servicios de cocktail y catering.
- Decoración de mesas y buffets.
- Hornos Asadores abastecidos con leña de encina.

menú

1

Platos al Centro de la Mesa

Degustación de Tostas
Ensalada de Tomate, Bacon y Virutas de Foie
Morcilla de Burgos
Bienmesabe a la Andaluza

Segundo Plato (a elegir)

Chuleta de Ternera Blanca con Patata Panadera y Pimientos del País
Dorada a la Espalda con Salteado de Verduras

Postres

Tarta de Queso con Frambuesa

Nuestra Bodega

Tinto casa y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café

- **Precio** (iva incluido).....**36,75€**
- **Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.**
- **Este menú no incluye bebidas no especificadas.**
- **Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

Menú 2

Platos al Centro de la Mesa

Huevos de Corral Rotos con Jamón Crocante
Rueda de Queso Manchego y Cecina de León
Cogollos de Tudela con Rollitos de Salmón y Queso Suave
Croquetas Caseras

Segundo Plato (a elegir)

Arroz Caldoso de Pescadores
Entrecotte de Carne Roja con Patata Panadera y Pimiento del País
Lubina a la Espalda con Bilbaína y Verduritas Naturales

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café

Precio (iva incluido).....**38,75 €**

- **Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.**
- **Este menú no incluye bebidas no especificadas.**
- **Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con helado por 1,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

Menú 3

Para Comenzar (individual)

Crema de Marisco ó Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico

Platos al Centro de la Mesa

Lomo Ibérico con Picos Andaluces

Saquitos de Brandada de Bacalao sobre Salsa del Chef (individual)

Bouquet de Ensaladilla Rusa

Segundo Plato (a elegir)

Medallones de Solomillo de Ternera con Patata Panadera y Pimiento del País

Merluza al Horno con Langostinos y Almejas

Postres

Tarta Fina de Manzana con Crema Fresca y Helado

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café

Precio (iva incluido).....43,50 €

- Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.
- Este menú no incluye bebidas no especificadas.
- Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)
- Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)
- Complete su menú con helado por 1,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)
- Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

menú
4

Al Centro

Jamón Ibérico con Picos Andaluces
Alcachofas Naturales a la Parrilla
Ensalada de Pimientos Asados Naturales con Ventresca

Continuamos con (individual)

Tartar de Atún con Cama de Guacamole

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera con Patata Chip y Pimiento del País
Tranchas de Rodaballo al Horno con Verduritas
Arroz Señoret

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café

Precio (iva incluido).....47,50 €

- **Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.**
- **Este menú no incluye bebidas no especificadas.**
- **Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con helado por 1,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

menú
5

Al Centro

Surtido Ibérico con Picos Andaluces
Bienmesabe a la Andaluza
Almejas a la Marinera

Continuamos con (individual)

Milhojas Rellenas de Setas y Foie al Pedro Ximenez

Segundo Plato (a elegir)

Entrecotte de Carne Roja con Patata Chip y Pimiento del País
Bacalao al Horno con Verduritas Naturales
Chuleta de Ternera Blanca con Patata Chip y Pimiento del País
Lubina a la Espalda con Bilbaína y Verduritas Naturales

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café

Precio (iva incluido).....**52,50 €**

- **Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.**
- **Este menú no incluye bebidas no especificadas.**
- **Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con helado por 1,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

menú

6

Platos al Centro de la Mesa

Surtido Ibérico con Picos Andaluces
Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
Almejas con Langostinos

Continuamos con (individual)

Revuelto de Hongos y Gulas con All-i-Olli de Miel

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patata Chip y Pimiento del País
Cochinillo Asado
Rape a la Bilbaína
Merluza de Pincho en Salsa Vasca

Postres

Tarta Fina de Manzana con Crema Fresca y Helado

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

Precio (iva incluido).....**55,00 €**

- **Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.**
- **Este menú no incluye bebidas no especificadas.**
- **Complete su menú con licores o cava por solo 1,75 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con copa por 6,00 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con helado por 1,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**
- **Complete su menú con sorbete por 2,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

Restaurante El Ninot

nuestraseñoradevalverde193

menú

infantil 1

Primeros a Elegir

Pasta con Salsa Bolognesa

ó

Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

Segundo Plato (a elegir)

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

ó

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

ó

Costilla bbc con Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

ó

Helado

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos...

Precio (iva incluido)**.....32,00 €**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

Restaurante El Ninot

nuestraseñoradevalverde193

menú

infantil 2

Plato Combinado compuesto de

Escalope de Pollo con Calamares, Croquetas y Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

ó

Helado

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos...

- **Precio.....22,00 €**

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

cocktail

1

(30 minutos)

Compuesto de

Aperitivos: Aceitunas Españolas, Patatas Fritas
Brocheta de Queso Fresco y Tomate Cherry
Hojaldritos Variados (2 unidades)

Bodega Seleccionada

Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos...

Precio .....5,25 €
(Horario máximo para cocktails: 14:30 horas)
(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)

Reservas e información: 91 734 91 74

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

cocktail

2

(45 minutos)

Compuesto de

Aperitivos: Aceitunas Españolas, Patatas Fritas
Chupito de Salmorejo
Mini Voul-au-Vent de Atún
Cucharilla de Mejillones en Vinagreta

Bodega Seleccionada

Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos...

Precio .....7,25 €
(Horario máximo para cocktails: 14:30 horas)
(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)

Reservas e información: 91 734 91 74/16 64

el-ninot@el-ninot.com - www.el-ninot.com

Lista de Servicios

- Discoteca /1:30 horas con DJ (solo salones privados) ..... 300,00 €
- Hora adicional Discoteca..... 150,00 €
- Karaoke /1:30 horas (solo salones privados)..... 325,00 €
- Alquiler equipo de música /1:30 horas (solo salones privados). 150,00 €
- Hora adicional alquiler equipo de música..... 75,00 €
- Proyector ..... 25,00€
- Decoración floral (unidad de centro de lilium)..... 6,00 €
- Decoración con Globos (desde) ..... 45,00 €
- Barra Libre / 1 hora (bebidas no Premium) ..... 7,50 €/ persona
- Barra Libre / 2 horas (bebidas no Premium) ..... 14,00 €/ persona)
  Botellas alcohólicas no Premium (15 refrescos incluidos) ..... 80,00 €
- Copas por tickets (bebidas no Premium) ..... 6,50 €
- Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium) ..... 3,00 €
- Chuches por persona ..... 1,25€
- Carrito para montaje de Candy Bar..... 50,00 €
- Magia y animación en exclusiva (desde) ..... 180,00€

ADMITIMOS SUGERENCIAS Y CUALQUIER CAMBIO

Todos los precios de este catálogo llevan incluido el IVA vigente (10% actualmente).
Cualquier cambio que experimente este impuesto conllevará igualmente el cambio en los citados precios.

Condiciones Específicas

- Los segundos platos requieren confirmación al menos diez días antes del evento.
- Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
- Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 18:00 h. en turno de comidas. (Ampliaciones consultar)

Condiciones Generales

La contratación de la reserva implica la aceptación de las siguientes condiciones:

Primera: La celebración se contratará para un número de comensales con carácter de mínimo abonable con un error permisible en el mismo de un 10%, todo ello conforme al Menú elegido que se anexará a la citada reserva.

Segunda: El cliente se compromete a hacer efectivo el importe total de la prestación de la siguiente forma:

- 200,00 € a la firma de este compromiso, en concepto de señal de fecha del evento. (Consultar según tamaño de grupo).
- Un 25% a la confirmación del número de comensales o entrega de las listas. (Diez días antes del evento)
- El resto se abonará el mismo día del evento.

Tercera: La señal se perderá en caso de cancelación de la reserva por causa no imputable al restaurante.

Cuarta: Puntualidad. Es preciso respetar el horario contratado para conseguir que el servicio se desarrolle con normalidad. Por todo ello se exige la llegada de todos los asistentes en el horario contratado con una flexibilidad máxima de 30 minutos.

Quinta: El servicio contratado comprende exclusivamente los productos y servicios expresamente recogidos en la reserva y durante el servicio contratado. Las consumiciones que los clientes o invitados hagan antes o después del evento serán facturadas conforme a tarifas generales del restaurante.

Sexta: Los elementos y demás objetos propiedad de los clientes que deseen incorporar a su celebración (tales como decoraciones, libros de firmas, aparatos electrónicos, etc.) serán de la entera responsabilidad de los clientes, no pudiéndose responsabilizar el restaurante de su seguridad al ser un establecimiento de pública concurrencia y no constituir la reserva un contrato de depósito o custodia. El restaurante, como deferencia a sus clientes, pondrá toda la diligencia que pueda en el cuidado de las mismas, sin que por ello pueda responsabilizarse de cualquier contingencia que pueda afectarles. Finalizado el evento el cliente deberá retirar todas sus pertenencias inmediatamente; si no lo hace así, solo se podrán guardar dos días siendo de aplicación a las mismas lo anteriormente expuesto.

Séptima: No existe ninguna exclusividad respecto a ningún servicio que no sean los relacionados con los propios de la actividad de restauración. Es decir, fotógrafos, músicos, DJ, oficiantes de ceremonias, etc. son de libre disposición por el cliente, pero el restaurante debe ser conocedor con la suficiente antelación de aquellos servicios externos contratados al mismo y que vayan a desarrollar sus actividades en las instalaciones. El desarrollo de sus actividades será de entera responsabilidad de los clientes.

Octava: La utilización de las instalaciones del restaurante deberá hacerse siguiendo las instrucciones de seguridad del personal del restaurante. Los desperfectos y daños que se

originen como consecuencia de un uso indebido de las instalaciones podrán ser reclamados a los responsables.

Novena: Utilización del aparcamiento. La utilización del aparcamiento del restaurante es gratuita y exclusiva para clientes del restaurante. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. El restaurante no puede hacerse responsable de los daños que pueda sufrir el vehículo. Se ruega no dejen objetos de valor en el interior de los mismos para evitar robos de los que el restaurante no puede responder.

Décima: Los videos u otro material que los clientes deseen exhibir durante sus celebraciones deberá ser probado en el restaurante con la debida antelación para evitar posibles errores en su reproducción. Terceras personas que intervengan en la celebración, deberán ser autorizados expresamente al menos por uno de los contratantes.

Undécima: El restaurante se reserva el derecho de admisión para aquellos asistentes que no cumplan con las normas del restaurante, presenten síntomas de embriaguez, inicien o participen en peleas o tengan conductas irrespetuosas contra cualquier persona en el establecimiento.

Duodécima: Se prohíbe, por cuestiones de seguridad e higiene, consumir en el establecimiento alimentos o bebidas externos al restaurante.

Decimotercera: Si usted o alguno de sus asistentes padece algún tipo de alergia o intolerancia, tiene a su disposición un registro de información de alérgenos presentes en cada plato. Solicítelo siempre que lo desee.

Decimocuarta: Es necesario informar con la debida antelación sobre posibles alergias, intolerancias o dietas especiales para preparar alternativas adecuadas a dichos asistentes.

Decimoquinta: Los productos del restaurante son para el consumo dentro del establecimiento y durante el servicio contratado, no pudiéndose sacar del restaurante.

Decimosexta: Los menores que accedan al establecimiento deben hacerlo siempre en la compañía y bajo la tutela de un adulto autorizado, siendo responsabilidad del cliente el control de sus movimientos y actos por las instalaciones del restaurante.

Muchas gracias por su colaboración, imprescindible para que todas las celebraciones sean un éxito.