



Restaurante El Ninot

nuestraseñoradevalverde193

grupos

- 2022 -



Reservas e información: 91 734 91 74

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



Menú 1

Platos al Centro de la Mesa

**Degustación de Tostas (Jamón con Toumaca y Salmón con Queso suave)
Ensalada de Tomate, Bacón y Virutas de Foie
Morcilla de Burgos a la Miel
Calamares Andaluza acompañados de Limón y All-i-Olli**

Segundo Plato (a elegir)

**Carrillera de Ternera con Parmetier de Patata
Dorada a la Espalda con Salteado de Verduras**

Pastres

Tarta de Queso con Frambuesa

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

Precio36,90€

- Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento
- 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 2,75 € 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 y Pimientos verdes
Queso Zamorano y Cecina de León
Cogollos de Tudela con Rollitos de Salmón y Queso Suave
Croquetas Caseras

Segundo Plato (a elegir)

Arroz Caldoso de Pescadores (Langostinos, Almejas y Rape)
Entrecotte de Carne Roja con Patata Panadera y Pimiento del País
Lomo de 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.....39,00 €

- 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 2,75 € 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
Revuelto de Hongos y All-i-Olli de Miel
Bouquet de Ensaladilla Rusa**

Segundo Plato (a elegir)

**Chuleta de Ternera con Patata Panadera y Pimiento del País
Bacalao al Horno con Verduritas Naturales**

Postres

Tarta Fina de Manzana con Nata y Helado

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

**Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café**

Precio45,00 €

- 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 2,75 € 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

Tartar de Atún con Cama de Guacamole

Segundo Plato (a elegir)

**Solomillo de Ternera con Patata Panadera y Pimiento del País
Tranchas de Rodaballo al Horno con Verduritas
Arroz Ciego (Con Marisco pelado y pollo)
Chuletillas de Cordero con Patata Frita al la Española**

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**

Precio47,50 €

- 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 2,75 € 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 5

Al Centro

**Surtido Ibérico (Jamón, Queso y Lomo) con Picos Andaluces
Pulpo Brasa con Salsa de Almendras
Pajaritos Fritos (Verdura Frita Con Gambas)**

Continuamos con

Milhojas Rellenas de Setas y Foie al Pedro Ximenez

Segundo Plato (a elegir)

**Entrecote de Carne Roja con Patata Panadera y Pimiento del País
Merluza al Horno con Verduritas Naturales
Chuleta de Ternera Blanca con Patata Panadera y Pimiento del País
¼ de Cordero Asado al Horno de Leña**

Pastres

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**

Precio52,50 €

- 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 2,75 € 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 (Jamón, Queso y Lomo) con Picos Andaluces
Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
Almejas con Langostinos**

Continuamos con

Saquitos de Brandada de Bacalao sobre Salsa del Chef

Segundo Plato (a elegir)

**Solomillo de Ternera con Patata Panadera y Pimiento del País
Cochinillo Asado
Rape a la Bilbaína con Verduritas Naturales
Merluza de Pincho en Salsa Vasca**

Postres

Tarta Fina de Manzana con Nata y Helado

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

**Cerveza, Agua Mineral, Refrescos
Café**

Precio 55,00 €

- Los segundos platos requieren confirmación diez días antes del evento.
- 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 2,75 € 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

Primeras 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.....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...

Precio5,75 €

(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...

Precio7,75 €

(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

Lista de Servicios

(todos los servicios deben ser contratados con la suficiente antelación no admitiéndose contrataciones en el mismo día de la celebración)

Ceremonias Civiles:

- Oficiante..... 175,00 €
- Alquiler de alfombra.....35,00 €
- Equipo de Música y micros..... 85,00€
- Prendidos Sillas..... 3,75 € / unidad
- Montaje (mesa de ceremonia y sillas)..... 0,00 €
- Puntualidad: Por cada 30 minutos de retraso se aplicara un suplemento de 1,50€ por cada comensal contratado.
- Decoración Especial traída por Clientes.... 25,00 € /hora de colocación
- Orquesta en Directo / 2:00 horas..... 600,00€
- Horas adicionales de Orquesta..... 180,00 € /hora
- Cambio de DJ por Orquesta en Directo..... 300,00 €
- Horas adicionales de Discoteca con DJ..... 150,00 € / hora
- Alquiler equipo de música /2:00 horas..... 150,00 €
- Horas adicionales de Equipo de Música..... 50,00 € /hora
- Grupo de Jazz (amenización)..... 375,00€
- Proyector.....25,00 €
- Minutas personalizadas..... 1,25 €/unidad
- Fracción adicional (15 min.) de cocktail..... 2,50 € / persona
- Barra Libre / 2 horas (bebidas no Premium)..... 15,00 €/ persona
- Hora adicional Barra Libre con recuento Minimo el 50%..... del evento (bebidas no Premium)..... 7,50 €/ persona y hora
- Barra de Mojito con Coctelera (1 hora)..... 2,00 € / persona
- Barra Premiums para completar la barra libre.... 3,75 € /consumición
- 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 €
- Cono de chuches por persona 1,50 €
- Carrito para montaje de Candy Bar..... 50,00€
- Magia y animación en exclusiva (desde)..... 275,00€
- Monitores infantiles..... 25,00 € / por hora de monitor
- Servicio de autocares (consultar precio y condiciones)

Condiciones Específicas

- Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
- Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 18:30 h. en turno de comidas. Para ampliaciones de horario consultar previamente como contratación extra.
- Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 02:30 h. en turnos de cena.
- Los segundos platos requieren confirmación al menos Diez días antes del evento.

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, oficiales 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.