

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243

COMUNIONES

2022/23



¡INCLUIDA ANIMACIÓN INFANTIL!

***CASTILLOS, COLCHONETAS, MAGO, ANIMADORES, PINTACARAS,
SALA WII, MESAS PIN-PON, JUEGOS DIDACTICOS, ETC.***

Estos servicios están incluidos en turno de comidas y de cenas (consultar fechas)



Menú 1

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Croquetas Caseras

Ensalada de Pimientos Asados Naturales con Ventresca

Continuamos con... (individual)

Langostinos de Sanlúcar a las Dos Salsas (4 unidades)

Segundo Plato (a elegir)

¼ Cordero Asado en Horno de Leña

Lubina a la Bilbaína con Verduritas Salteadas

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 y Café

Precio59,25€

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 2

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada

Carpaccio de Solomillo y Foie

Gambón al Horno con Ajo Perejil (3 unidades)

Pimientos Rellenos de Bacalao con Salsa Aurora

Segundo Plato (a elegir)

Entrecote de Carne Roja con Patata Panadera y Pimientos del País

Tranchas de Rodaballo al Horno con Guarnición

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 y Café

Precio 60,25 €

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 3

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Ensalada de Tomate Rosado con Ventresca y Cebolleta Dulce

Almejas con Langostinos

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Croquetas Caseras

Segundo Plato (a elegir)

Arroz con Carabineros y Almejas

Solomillo de Ternera con Patata Panadera

Merluza en Salsa Vasca

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 y Café

Precio 60,75 €

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 4

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Ensalada de Pimientos Asados Naturales con Ventresca

Saquito de Brandada de Bacalao sobre Salsa del Chef

Gambas Cocidas de Huelva (6 unidades)

Alcachofas Naturales a la Parrilla

Segundo Plato (a elegir)

¼ de Cordero Asado y/o ¼ de Cochinillo Asado (en degustación)

Rape a la Bilbaína con Guarnición

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 y Café

Precio 61,25 €

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 5

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Pulpo Brasa con Salsa de Almendras

Milhojas con Setas y Foie con Pedro Ximénez

Salpicón de Rape y Marisco

Cogollos de Tudela con Rollitos de Salmón y Philadelphia *al Aceite de Piñones*

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Bastón

¼ de Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panadera

Tranchas de Rodaballo con Guarnición

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 y Café

Precio 61,75 €

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 6

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Manchego y Lomo Ibérico)

Continuamos con... (individual)

Gambas (6 Unidades) y Langostinos (5 Unidades) Cocidos a las Dos Salsas

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Panaderas

¼ Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panadera

Lomos de Merluza con Salsa Marisquera 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 y Café

Precio 63,75 €

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 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 7

De entrada

Crema de Marisco con Atadillo de Espárragos y Langostino Martillo

Primer Plato

Lomo de Lubina a la Bilbaína con Guarnición

Segundo Plato

Chuleta de Ternera Blanca con Patatas Panaderas y Pimientos del País

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 y Café

Precio 63,75 €

Este menú no incluye bebidas no especificadas.

Complete su menú con licores o cava por solo 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 8

De entrada

Espárragos Rebozados con Jamón y Salsa de Frutos del Bosque

Primer Plato

Rape a la Bilbaína

Segundo Plato

Entrecote de Carne Roja con Patata Panadera

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 y Café

Precio 63,75 €

Este menú no incluye bebidas no especificadas.

Complete su menú con licores o cava por solo 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 9

De entrada

Bouquet de Piña con Marisco y Salsa Cocktail

Primer Plato

Merluza al Horno con Salsa Marisquera

Segundo Plato

Solomillo de Ternera con Patatas Bastón

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 y Café

Precio 63,75 €

Este menú no incluye bebidas no especificadas.

Complete su menú con licores o cava por solo 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 10

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Lomo Ibérico

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Ensalada de Tomate y Virutas de Foie con Bacon Frito

Primer Plato

Rodaballo al Horno

Segundo Plato

¼ Cordero y ¼ Cochinillo Asado en Horno de Leña (en degustación)

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 y Café

Precio 63,75 €

Este menú no incluye bebidas no especificadas.

Complete su menú con licores o cava por solo 2 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con copa por 6,50 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Complete su menú con sorbete por 3 € por persona (solo se admite a mesa completa)

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú Infantil 1

Primeros a Elegir

**Pasta con Salsa Bolognesa
Entremeses de la Casa Fríos y Calientes**

Segundo Plato (a elegir)

**Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas
Escalope de Ternera con Patatas Fritas
Costilla BBC con Patatas Fritas**

Postres (a elegir)

**Tarta Ninot con Coulis de Natilla
Helado**

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos, etc.

Precio.....32,00 €

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
Helado**

Y nuestras bebidas

Agua Mineral, Refrescos, etc.

Precio.....22,75 €

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



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, etc.

Precio.....6,75 €

(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)

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, etc.

Precio.....8,75 €

(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 6398782

LISTA DE PRECIOS

- Hora de montaje por parte del Restaurante (decoración traída por el cliente).....25,00 €
 - Orquesta en Directo/2horas..... 600,00 €
 - Discoteca con DJ/1hora..... 150,00 €
 - Alquiler equipo de música/2horas..... 150,00 €
 - Hora adicional de alquiler/1hora..... 50,00 €
 - Alquiler de proyector..... 30,00 €
 - Alquiler carrito para montaje de madera (Candy Bar)..... 50,00 €
 - Minutas personalizadas (1 unidad)..... 1,25 €
 - Barra Libre/2 horas/persona (bebidas no Premium)..... 16,00 €
 - Hora adicional/1hora/persona (con recuento mínimo del 50%; bebidas no Premium)...8.00 €
 - Barra Premiums (con contratación de barra libre normal; completar precio por copa)..... 3,75 €
 - Botellas alcohólicas no Premium (con 15 refrescos incluidos)..... 80,00 €
 - Copas por tickets (bebidas no Premium)..... 7,00 €
 - Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium)..... 3,50 €
 - Fracción adicional (15 min./persona) de cocktail..... 2,50 €
 - Servicio de descorche con nuestra barra libre.....0.00 €
 - Servicio de descorche/1hora/persona2.50 €
 - Cono de chuches por persona 1,75 €
 - Magia y animación en exclusiva (desde)..... 275,00 €
 - Monitores infantiles/1hora/1monitor..... 25,00 €
 - Servicio de productos traídos por el cliente/1 persona (emplataje, etc.)..... 0.50 €
-
- Servicio de autocares (consultar precio y condiciones)

MUÑECO DE REGALO DESDE 25 PERSONAS (ADULTOS)

CONDICIONES ESPECÍFICAS

~ **Puntualidad.** Debido a las especiales características que presentan las celebraciones 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. Las demoras no contratadas se facturarán aparte. (Suplemento 2,50€/comensal contratado, por cada 30 minutos de retraso).

~ **Deja el lugar como te lo has encontrado.** Cualquier colocación del cliente o decoración tendrá que ser retirada al finalizar el evento y la colocación tendrá que ser con elementos que no deterioren las instalaciones.

~ **Contratación con antelación.** Todos los servicios deben ser contratados con suficiente antelación, no admitiéndose las contrataciones en el mismo día de la celebración.

~ **IVA.** 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.

1. Estos menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados.
2. Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas es hasta las 18:30 en turno de comidas. Para ampliaciones de horario consultar previamente como contratación extra.
3. Horario máximo de ocupación hasta las 02:30 en turnos de cena.
4. 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, oficantes 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

SOBRE NOSOTROS

El Restaurante **El Ninot** es un establecimiento con más de veinticinco 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.

Desde sus comienzos, El Ninot ha apostado decididamente por la especialización en Comuniones y Banquetes, aprovechando sus magníficas instalaciones que pueden acoger los más ambiciosos eventos dejando satisfechos a todos los asistentes. Esta experiencia ha propiciado un estilo y una seguridad en el desarrollo de las Comuniones y Banquetes que le sitúa en la élite de los restaurantes dedicados a ello.

La personalización del evento, con absoluta flexibilidad a las peticiones de los clientes, es una de sus enseñanzas, partiendo del principio de que la mejor publicidad de un establecimiento es hacer bien su trabajo y en ello pone todo su empeño.

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..
- 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.

Reservas – Información

Teléfono: 91 734 91 74

WhatsApp: 639878243

reservas@el-ninot.com

<https://el-ninot.com>



Calle de Ntra. Sra. de Valverde, 193 28034 Madrid