

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

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

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243

GRUPOS

2022/23





Menú 1

Platos al Centro de la Mesa

Degustación de Tostas (Jamón con Toumaca y Salmón con Queso suave)
Ensalada de Tomate, Beicon y Virutas de Foie
Morcilla de Burgos a la Miel
Calamares a la Andaluza acompañados de Limón y Alioli

Segundo Plato (a elegir)

Carrillera de Ternera con Parmentier de Patata
Dorada a la Espalda con Salteado de Verduras

Postres

Tarta de Queso con Frambuesa

Nuestra Bodega

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Y nuestras bebidas

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

Precio37,90€

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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 2

Platos al Centro de la Mesa

Huevos Rotos de Corral con Jamón y Pimientos verdes
Queso Zamorano y Cecina de León
Cogollos de Tudela con Rollitos de Salmón y Queso Suave
Croquetas Caseras de Jamón

Segundo Plato (a elegir)

Arroz Caldoso de Pescadores (Langostinos, Almejas y Rape)
Entrecote 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 y Café

Precio40,00€

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 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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



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 Alioli 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 y Café

Precio45,75€

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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 4

Platos al Centro de la Mesa

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 y 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 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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



Menú 5

Platos al Centro de la Mesa

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 Ximénez

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

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

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 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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



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 y Café

Precio55,00€

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 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)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



MENÚ INFANTIL 1

Primer Plato (a elegir)

Pasta con Salsa Bolognesa

O

Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

Segundo Plato (a elegir)

Pechuga de Pollo Empanada con Patatas Fritas

O

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

O

Costilla BBC con Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

O

Helado

Y nuestras bebidas

Agua Mineral y Refrescos

Precio32,00€

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



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
o
Helado

Y nuestras bebidas
Agua Mineral y Refrescos

Precio22,75€

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



COCKTAIL N° 1

(30 minutos)

Compuesto de

Aceitunas Españolas

Patatas Fritas

Brocheta de Queso Fresco y Tomate Cherry

Hojaldritos Variados (2 unidades)

Bodega Seleccionada

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

Precio6,75€

(Horario máximo para cocktail: en horario de comida 14:30 y de cena 21:30)
(Si no se puede realizar en zona exterior, se hará en el salón contratado)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243



COCKTAIL N° 2

(45 minutos)

Compuesto de
Aceitunas Españolas
Patatas Fritas
Chupito de Salmorejo
Mini Vol-au-vent de Atún
Cucharilla de Mejillones en Vinagreta

Bodega Seleccionada
Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, etc.

Precio8,75€

(Horario máximo para cocktail: en horario de comida 14:30 y de cena 21:30)
(Si no se puede realizar en zona exterior, se hará en el salón contratado)

DESDE 1982

Restaurante EL NINOT

Tlf: 91 734 91 74 Whatsapp: 639878243

LISTA DE PRECIOS PARA CEREMONIAS CIVILES

- Oficiante..... 175,00 €
- Alquiler de alfombra.....35,00 €
- Equipo de Música y micros..... 85,00 €

- Prendidos Sillas (unidad)..... 3,75 €
- Montaje (mesa de ceremonia y sillas)..... 0,00 €
- 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)

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 anejará 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

SOBRE NOSOTROS

El restaurante **El Ninot** pone a su disposición, esperando que lo disfruten, el gusto por el buen hacer. Basado en la experiencia de treinta 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.

Disponemos de una gran variedad de salones para adaptarlos a cualquier evento. Tenemos salones para estar sentados durante toda la celebración pero también disponemos de terrazas o sitios mixtos. Muchos de nuestros espacios son adaptables y se pueden juntar o dividir según la conveniencia. Ven a vernos y te aconsejamos que salón es mejor para tu evento.

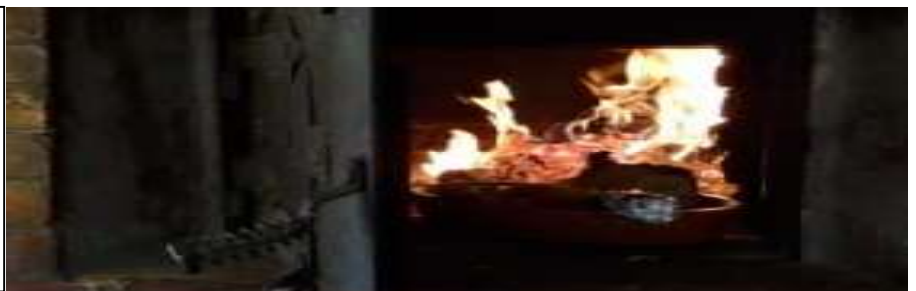
Reservas – Información

Teléfono: 91 734 91 74

WhatsApp: 639878243

reservas@el-ninot.com

<https://el-ninot.com>



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