



COMUNIONES

2025



Restaurante el Ninot

Desde 1982

Calle de Ntra. Sra. De Valverde, 193 28034 madrid

TLF: 91 734 91 74

WhatsApp: 639 87 82 43

E-Mail: Reservas@el-ninot.com



Vicente Alonso Torres comenzó en el mundo de la hostelería en los años cincuenta abriendo las puertas del Restaurante **El Ninot** en 1982.

Sus hijos han continuado con su legado, consolidando en este largo tiempo, un reconocido prestigio por la **calidad de su cocina** donde se puede encontrar **tradición e innovación** y una esmerada atención al cliente que hará de su evento una experiencia inolvidable.

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 ponen todo nuestro empeño y cariño.

SERVICIOS

Parking

Aparcamiento
Completamente
Gratuito



Menús Especiales

Adaptados a Intolerancias,
Alergenos
Veganos
Y Vegetarianos



Tarta de comunión

Incluida para hacer el corte
con la espada



Muñeco

De comunión
gratis



Discoteca

Posibilidad alargar la
sobremesa y crear un
ambiente de fiesta
Sabados hasta las 02:45h
Domingos hasta las 00:00h



Terrazas

Perfectas para Realizar un
cocktail de bienvenida o
tomar la merienda



Salones privados

sin coste adicional



Animación Infantil

Diversión y entretenimiento
asegurado
para los peques
Gratis



ACTIVIDADES INFANTILES

Los niños disfrutaran de una día lleno de diversión (consultar disponibilidad y fecha)

- Camas Elásticas
- Castillos Hinchables
- Show de Magia
- Zona de wii
- Juegos de Ping – Pong
- Pintacaras
- Zona de Futbolines

MENÚ N°1

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Croquetas Caseras

Ensalada de Pimientos Asados Naturales con Ventresca

Continuamos con... (individual)

Langostinos de Sanlúcar a las Dos Salsas

(2 unidades)

Segundo Plato (a elegir)

¼ Cordero Asado en Horno de Leña

Lomo de Lubina a la Bilbaína con Verduritas Salteadas

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

62,00€ IVA incluido



Menú N°2

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano 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

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

64,50€ IVA Incluido



MENÚ N°3

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Ensalada de Tomate con Ventresca y Cebolleta Dulce

Almejas en Salsa Marinera

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Croquetas Caseras

Segundo Plato (a elegir)

Arroz con Sepia y Carabineros

Solomillo de Ternera con Patata Panadera

Merluza al Horno con Verduritas

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

66,75€ IVA Incluido



Menú N°4

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca

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

Salpicon de Rape y Mariscos

Flor de Alcachofa Confitada

Segundo Plato (a elegir)

¼ de Cochinillo Asado con Patata Panadera

Rodaballo a la Bilbaína con Guarnición

Solomillo de Ternera con Patata panadera

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

68,00€ IVA Incluido



MENÚ N°5

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Pulpo Brasa con Salsa de Almendras

Milhojas con Setas y Foie con Pedro Ximénez

Almejas con Langostinos

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

Rape a la Bilbaína con Guarnición

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

69,50€ IVA Incluido



Menú N°6

Primer Plato Individual

Surtido Ibérico (Jamón Ibérico, Queso Zamorano 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 al Horno con Verduritas Naturales

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

73,00€ IVA Incluido



MENÚ N°7

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

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

75,00€ IVA Incluido



Menú N°8

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Lomo Ibérico

Jamón Ibérico

Queso Zamorano

Ensalada de Tomate con Ventresca

Primer Plato

Tranchas de Rodaballo al Horno

Segundo Plato

¼ Cordero y ¼ Cochinillo Asado en Horno de Leña

Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla Nuestra

Y nuestras bebidas

Tinto de Rioja Crianza, y Blanco de Rueda
Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

77,00€ IVA Incluido





MENÚ INFANTIL Nº1

Plato Combinado compuesto de
Tiras de Pollo o Hamburguesa de Ternera con Calamares, Croquetas
y Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla

Helado

Y nuestras bebidas
Agua Mineral, Refrescos, etc.

25,00€ Iva Incluido

MENÚ INFANTIL Nº2

Primeros a Elegir

Pasta con Salsa Bolognesa
Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

Segundo Plato (a elegir)

Tiras de Pollo Empanada con Patatas Fritas
Hamburguesa 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

33,00€ IVA Incluido

Complete su menú de adulto (mesa completa)

- Licores 2,00€/persona
- Cava 2,00€/persona
- Copa 7,00€/persona
- Sorbete 3,00€/persona





Cocktail N°1

(30 minutos)

Compuesto De

Patatas Fritas

Piruleta Bikini

Brocheta de Queso Fresco y Tomate Cherry

Hojaldritos Variados

Y nuestras bebidas

Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

8,50€ IVA Incluido

Cocktail N°2

(45 minutos)

Compuesto De

Patatas Fritas

Piruleta Bikini

Chupito de Salmorejo

Tartaleta de Crema de Atún

Cucharilla de Mejillones en Vinagreta

Y nuestras bebidas

Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

11,50€ IVA Incluido



Añade a tu Cocktail

Caramelo de Morcilla **1,60€**

Mini Creppe Relleno de Espinaca y Queso Suave **1,60€**

Triangulos de Sobre asada **1,60€**

Cecina de León con Pan Grisini **1,60€**

Fracción Adicional de cocktail (15 min.) 2,50€ /persona

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

(Horario maximo para el cocktail: En horario de comida 14:30 y de Cena 21:30)

Completa la celebración de tu comunión

Opción nº1

Ampliación de Comunión

- Barra libre 8,00€/persona/hora dentro del salón
- Alquiler del Equipo de Música por 50,00€/h (Trae tu propia playlist)
- Con un Horario de contratación de 18:00 en adelante. Con la opción de alargar por tramos de hora

Opción nº2

Contratación Pack incluye

- Barra Libre durante 2 Horas(refrescos, cervezas, vinos y combinados)
- Merienda / Cena

Baguetina de Paleta de Jamón Ibérico con salmorejo

Tortilla de patata

Mini Hamburguesa con queso

Sándwich de york y queso

Croqueta de jamón caseras

Tiras de pollo con barbacoa

Empanada de atún

- 35,00€/Personas en salón privado con música (Trae tu propia playlist)
- Con un Horario de contratación de 18:00 a 20:00

Opción Nº3

Contratación de Tickets

- Zona a determinar por el restaurante según disponibilidas
- Copas 7,50€
- Refrescos y otros 3,50€
- Botellas 80,00€ (con 15 refrescos)

- la Contratación de cualquiera de estos servicios debe hacerse junto con la contratación de la comunión y sujeta a Disponibilidad de las instalaciones
- Después de la contratación de la comunión, consultar si queda disponibilidad



SERVICIOS ADICIONALES

- Alquiler de proyector..... 30,00 €
- Alquiler carrito de madera para montaje de Candy Bar.(Consultar disponibilidad)..... 50,00 €
- Minutas personalizadas(preciounidad)..... 1,25 €
- Servicio de productos traídos por el cliente: precio por persona (emplataje, etc.)..... 0,50€

CONDICIONES GENERALES

~IVA. Todos los precios de este catálogo llevan incluido el IVA vigente.

~Estos Menús no incluyen bebidas, comidas o servicios no especificados en los mismos.

~La celebración se contratará para un número de comensales con un error permisible en el mismo de un 10%, pudiendo el restaurante en el caso de que el error fuera superior a este 10%, disponer de parte del salón contratado.

~ Los **segundos platos** requieren confirmación al menos diez días antes del evento.

~El **número final de asistentes** se confirmarán al menos diez días antes del evento. No obstante, se podrá modificar hasta 2 días antes del evento. Este número de asistentes finalmente comunicado, serán los que se facturen.

~Los **montajes y mesas adicionales** (Candy Bar, regalos, etc) que se necesiten requieren confirmación al menos diez días antes del evento. Esto servicios son gratuitos.

~La utilización del **aparcamiento** del restaurante es gratuita. No supone, por tanto, contrato de depósito o custodia de los vehículos. Los daños que pueda sufrir el vehículo no serán responsabilidad del Restaurante.

~ **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 (cinta carrocera o similar).

HORARIOS

1. Horario máximo de ocupación de los salones y/o terrazas hasta las 18:30 en turno de comidas.
2. Horario máximo de ocupación de los salones hasta las 02:30 en turnos de cenas.
3. Las actividades y juegos infantiles serán en turnos de comida y cena (consultar fechas).

PAGOS:

~Para hacer efectiva la contratación será necesario depositar una **señal de 250€**. Esta señal puede hacerse:

1. En efectivo
2. Con Tarjera Bancaria
3. Por transferencia

IBAN ES33 2100 2476 18 0200099580 (Caixabank, Titular: OLIVOS DE VALVERDE S.L)

Concepto de la transferencia:

Fecha/Comunión/Número de reserva (en caso de tenerla) /Nombre de los padres

~El resto se abonará el mismo día del evento o si lo prefieren, también puede ser unos días antes.

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