



GRUPOS

2024/25



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,
Alergénicos
Veganos
Y Vegetarianos



Animación Infantil los fines de semana

Diversión y entretenimiento
asegurado
para los peques
Gratuito



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



ACTIVIDADES INFANTILES

Los niños disfrutarán de un día lleno de diversión (consultar disponibilidad y fecha)

- Castillos Hinchables
- Zona de wii
- Pintacaras
- Globo Flexia



MENÚ N°1

Platos al Centro de la Mesa

Tosta de Paleta Ibérica sobre Pan Tumaca (individual)

Ensalada de tomate con Foie y Bacon Crujiente

Croquetas Caseras

Morcilla de Burgos a la Miel

Segundo Plato (a elegir)

Carrillera de Ternera con Parmentier de Patata

Salmón Gratinado y Hojaldre de Verduras 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

42,00€ IVA incluido

Menú N°2

Platos al Centro de la Mesa

Tartar de Salmón Sobre Cama de Guacamole (Individual)

Queso Zamorano y Cecina de León

Ensalada de Pimientos Asados al Horno con Ventresca

Croquetas Caseras

Segundo Plato (a elegir)

Arroz Caldoso de Pescadores (Langostinos, Almejas y Rape) (2 personas mínimo)

Entrecote de Carne Roja con Patata Panadera y Pimiento del País

Lomo de Lubina Bilbaína y 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

47,50€ IVA Incluido





MENÚ N°3

Para Comenzar (individual)

Salmorejo Cordobés con Virutas de Jamón Ibérico

Platos al Centro de la Mesa

Queso Zamorano y Lomo Ibérico con Picos Andaluces

Calamarcitos a la Andaluza con Alioli de Lima

Bouquet de Ensaladilla Rusa en Encurtidos

Segundo Plato (a elegir)

Chuleta de Ternera blanca con Patata Panadera
y Pimiento del País

Canelon de Rabo de Toro

Corvina 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

51,50€ IVA Incluido

Menú N°4

Platos al Centro de la Mesa

Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
(individual)

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

Almejas en Salsa Marinera (4 unidades)

Continuamos con

Tartar de Atún sobre Cama de Guacamole

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera con Patata Panadera y Pimiento del País

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

56,00€ IVA Incluido





MENÚ N°5

Platos al Centro de la Mesa

Surtido Ibérico con Picos Andaluces
(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)
Puerro Confitado con Salsa Romesco
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
Rape 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

Y nuestras bebidas

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

60,00€ IVA Incluido

Menú N°6

Platos al Centro de la Mesa

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°7

Platos al Centro de la Mesa

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°8

Platos al Centro de la Mesa

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

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Ensalada de Pimientos Asados con Ventresca

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°9

Platos al Centro de la Mesa

Milhojas con Setas y Foie con Pedro Ximénez(individual)

Surtido Ibérico

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Pulpo Brasa con Salsa de Almendras

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

Complete su menú de adulto (mesa completa)

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



RESTAURANTE BAR EL...



MENÚ INFANTIL N°1

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 N°2

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





Cocktail N°1

(30 minutos)

Compuesto De

Patatas Chips

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 Chips

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)





Completa tu celebración

Opción nº1

Ampliación de tu celebración

- 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 disponibilidades
- 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 reserva y sujeta a Disponibilidad de las instalaciones
- Después de la contratación de la reserva, consultar si queda disponibilidad



SERVICIOS ADICIONALES

- Discoteca con DJ/1hora..... 150,00 €
- Alquiler equipo de música/2horas..... 150,00 €
 - Hora adicional de alquiler/1hora..... 50,00 €
- Barra Libre/2 horas/persona(bebidas no Premium) 16,00 €
 - Hora adicional/1hora/persona
 - (con recuento mínimo del 50%; bebidas no Premium) 8,00 €
- Botellas alcohólicas no Premium (con 15 refrescos incluidos) 80,00 €
- Copas por tickets (bebidas no Premium) 7,50 €
- Otras consumiciones por tickets (bebidas no Premium) 3,50 €
- Descorche como complemento de nuestra barra libre..... 0,00€
- Servicio de descorche/1hora/persona..... 2,50€

- Alquiler de proyector..... 30,00 €
- Alquiler carrito para montaje de madera (Candy Bar)..... 50,00 €
- Minutas personalizadas(1 unidad) 1,25 €

- Monitores infantiles/1hora/1monitor..... 25,00 €
- Alquiler de Castillo Hinchable 75,00 €

- Servicio de emplatado de productos del cliente/1 persona..... 0,50€
- Hora de montaje por el Restaurante (decoración del cliente)..... 25,00 €

CEREMONIAS CIVILES

- Oficiante..... 200,00 €
- Alquiler de alfombra para ceremonia..... 35,00 €
- Equipo de Música y micros para ceremonia..... 85,00 €
- Montaje (mesa y sillas de ceremonia y sillas) precio por persona..... 2,00 €

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. Estos 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 carrocería 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

ES33 2100 2746 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.