



# GRUPOS

2025-2026



## 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](mailto:reservas@el-ninot.com)





## SERVICIOS

### Parking

Aparcamiento  
Completamente  
Gratuito



### Menús Especiales

Adaptados a Intolerancias  
Alérgenos  
Veganos  
Vegetarianos



### Animación Infantil

Diversión y entretenimiento  
asegurado  
para los peques  
Gratuito



### Discoteca

Posibilidad alargar la sobremesa y  
crear un ambiente de fiesta  
Sábados 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 una día lleno de diversión (consultar disponibilidad y fecha)

- Camas Elásticas
  - Castillos Hinchables
  - Zona de Wii
  - Pintacaras
  - Globo Flexia
  - Show de Magia
  - Juegos de Ping – Pong
  - Zona de Futbolines
- 

## MENÚ N°1

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Tosta de Paleta Ibérica sobre Pan Tumaca (individual)

Ensalada de tomate con Foie y Bacon Crujiente

Croquetas caseras

Patatas Revolconas con Torreznos

### Segundo Plato (a elegir)

Arroz Señoret (mínimo 2 personas)

Meloso de Ternera con Parmentier de Patata

Salmón Gratinado con 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

**43,00€ IVA incluido**



## MENÚ N°2

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Queso Zamorano y Cecina de León

Vol-au-vent de Txangurro (Individual)

Asadillo Manchego con Tacos de Bonito

Croquetas Caseras

### Segundo Plato (a elegir)

Arroz Caldoso de Pescadores (Langostinos, Almejas, Rape)

(2 personas mínimo)

Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla con Patatas Panaderas  
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

**48,50€ IVA Incluido**





## MENÚ Nº3

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Lomo ibérico y Queso Zamorano  
Ensalada de Tomate Rosado con Ventresca y Cebolleta Dulce  
Calamarcitos a la Andaluza con Alioli  
Patatas Revolconas con Crujiente de Pulpo

### Segundo Plato (a elegir)

Entrecot de Carne Roja con Patatas Panadera  
y Pimiento del País  
Ravioli de Pato a la Naranja y Foie  
Merluza a la Marisquera

### 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

**52,50€ IVA Incluido**

## MENÚ Nº4

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Jamón Ibérico con Picos Andaluces  
Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada (Individual)  
Almejas en Salsa Marinera  
Tartar de Atún sobre Cama de Guacamole (Individual)

### Segundo Plato (a elegir)

Bacalao Confitado con Puré de Batata  
Solomillo de Ternera con Patatas Panaderas

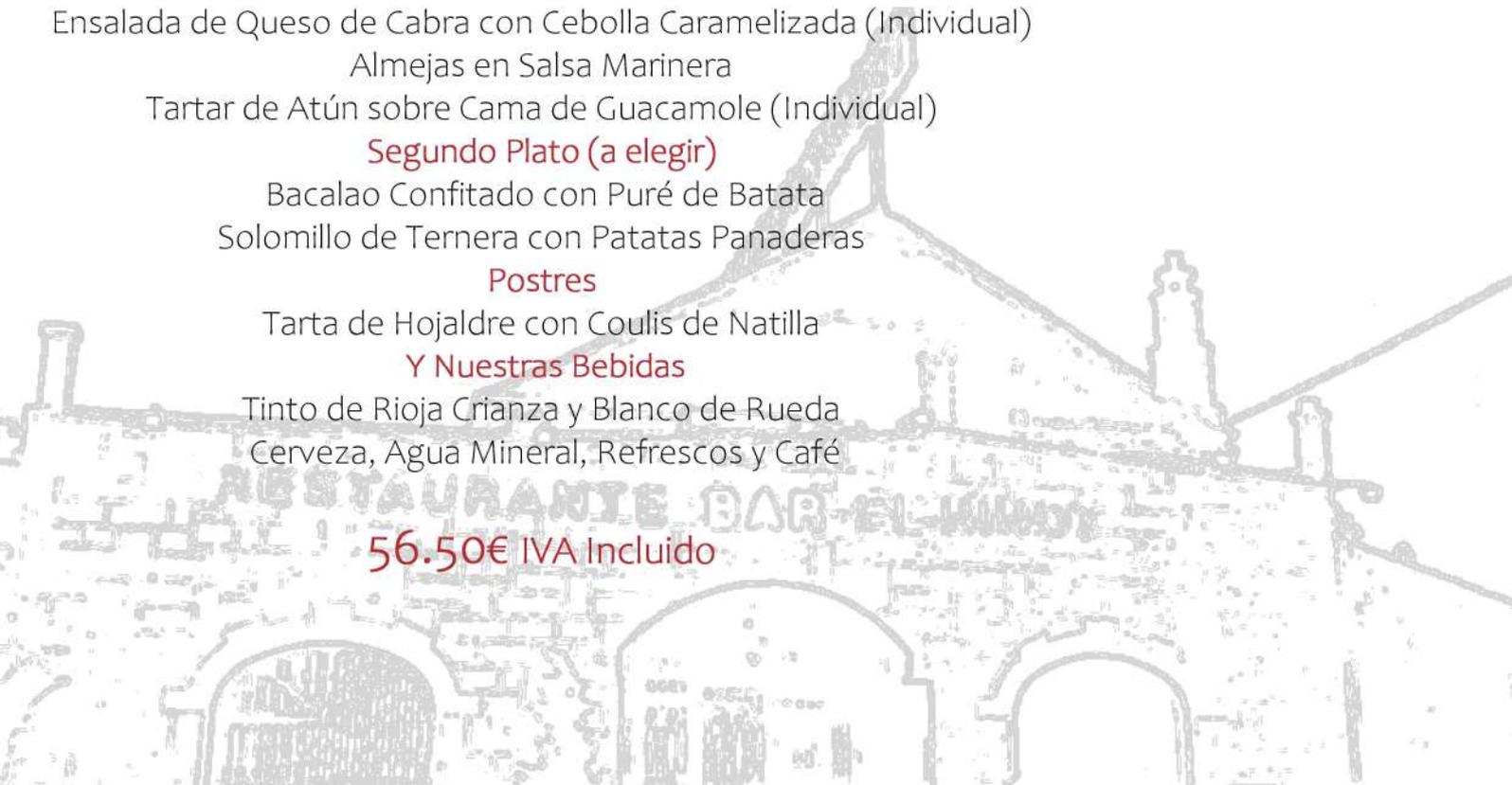
### Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

### Y Nuestras Bebidas

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

**56.50€ IVA Incluido**





## MENÚ N°5

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico con Picos Andaluces  
(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)  
Flor de Alcachofa Confitada (Individual)  
Pajaritos Fritos (Verdura Frita con Gambas)

### Continuamos con

Pulpo Brasa con Salsa de Almendras

### Segundo Plato (a elegir)

Arroz de Rabo de Toro (mínimo 2 personas)  
Entrecot de Carne Roja con Patatas panaderas  
y Pimiento del País

Medallones de Rape al Horno con Verduritas Naturales  
Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panaderas

### 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



## MENÚ N°6

60,00€ IVA Incluido

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico con Picos Andaluces  
(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)  
Ensalada de Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada (individual)  
Carpaccio de Solomillo y Foie  
Gambón al Horno con Ajo Perejil (3 unidades)  
Pimientos Rellenos de Bacalao con Salsa Aurora

### Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera con Patatas Panaderas y Pimientos del País  
Tranchas de Rodaballo al Horno con Guarnición

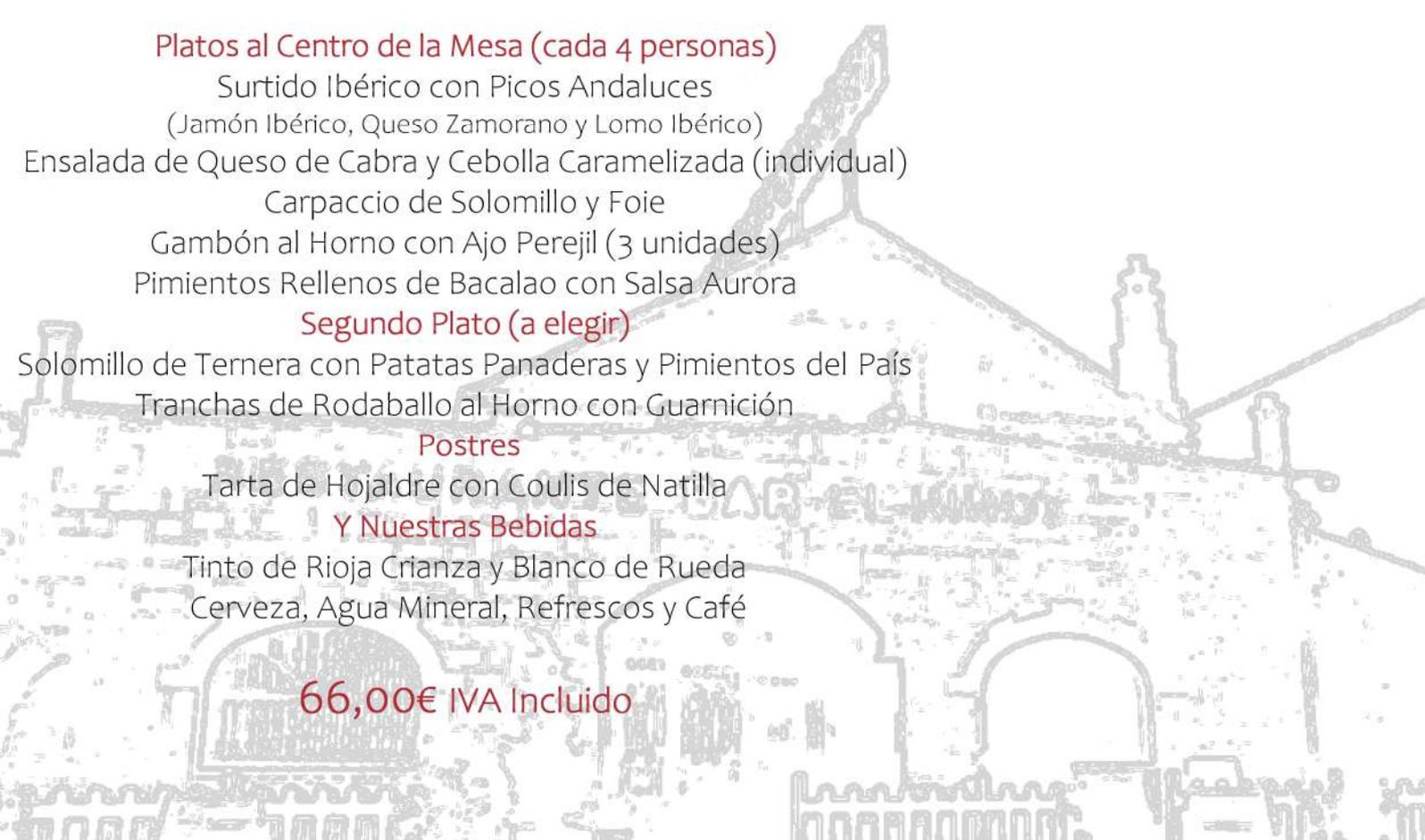
### Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

### Y Nuestras Bebidas

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

66,00€ IVA Incluido





## MENÚ N°7

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico con Picos Andaluces  
(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)  
Ensalada de Tomate con Ventresca y Cebolleta Dulce  
Almejas en Salsa Marinera  
Crujiente de Morcilla con Piñones y Pasas  
Vol-au-vent de Txangurro (Individual)

### Segundo Plato (a elegir)

Arroz con Sepia y Carabineros (2 personas mínimo)  
Solomillo de Ternera con Patata Panadera  
Merluza a la Marisquera

### 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

**67,75€ IVA Incluido**

## MENÚ N°8

### Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico con Picos Andaluces  
(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)  
Asadillo Manchego con Tacos de Bonito  
Saquito de Brandada de Bacalao sobre Salsa del Chef (Individual)  
Bombas de Carabineros  
Flor de Alcachofa Confitada (Individual)

### Segundo Plato (a elegir)

Lingote de Cochinillo Confitado con Patatas Panaderas  
Tranchas de Rodaballo al Horno con Guarnición  
Solomillo de Ternera con Patatas Panaderas

### 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

**68,75€ IVA Incluido**





## 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.

**26,00€ IVA Incluido**

## MENÚ INFANTIL N°2

**Primer Plato (a elegir)**  
Pasta con Salsa Bolognesa  
Entremeses de la Casa Fríos y Calientes

**Segundo Plato (a elegir)**  
Tiras de Pollo Empanadas 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.

**34,00€ 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

**9,50€ IVA Incluido**

## Cocktail N°2

(45 minutos)

Compuesto De

Patatas Chips

Piruleta Bikini

Chupito de Salmorejo

Tartaleta de Crema de Atún

Cucharita de Mejillones en Vinagreta

**Y Nuestras Bebidas**

Vino Español, Cerveza, Agua Mineral, Refrescos

**12,50€ IVA Incluido**

## Añade a tu Cocktail

Caramelo de Morcilla **2€**

Mini Creppe Relleno de Espinaca y Queso Suave **2€**

Triángulos de Sobrasada **2€**

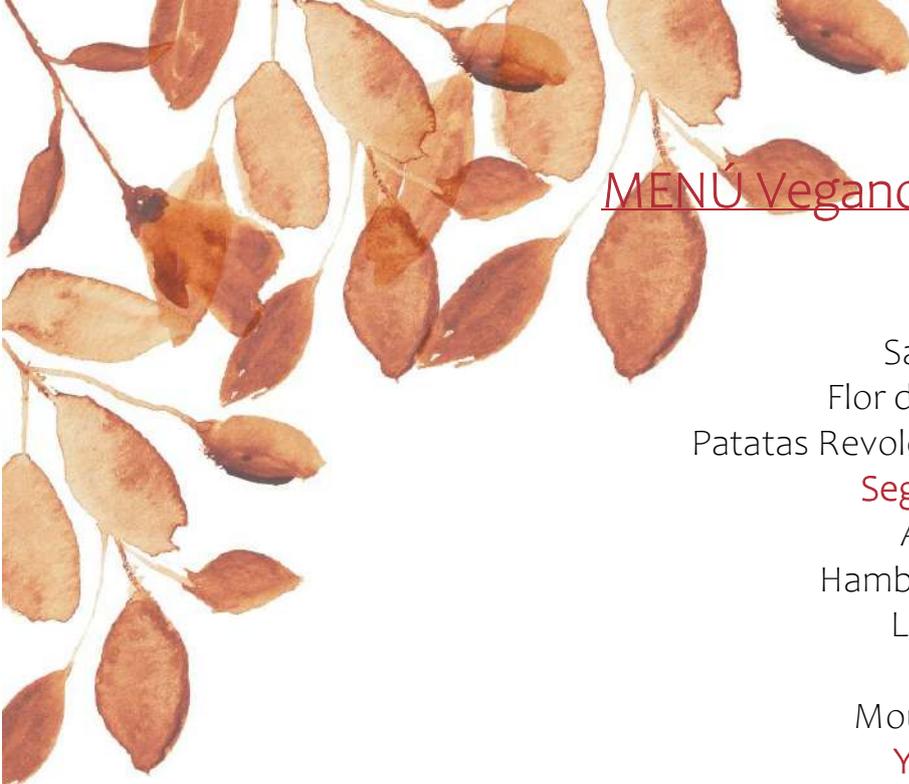
Cecina de León con Pan Grissini **2€**

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

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

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





## MENÚ Vegano, Vegetariano y Sin Gluten

### Entrantes

Salmorejo Cordobés  
Flor de Alcachofa Confitada  
Patatas Revolconas con Crujiente de Boniato

### Segundo Plato (a elegir)

Arroz de Verduras  
Hamburguesa de Garbanzos  
Lasaña de verduras

### Postres

Mousse de Frutos Rojos

### Y Nuestras Bebidas

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

**52,00€ IVA Incluido**



### Complete su Menú de Adulto (mesa completa)

- Licores 2,50€/persona
- Cava 2,50€/persona
- Copa 7,50€/persona
- Sorbete 3,50€/persona



## Completa la Celebración

### Opción nº1

Ampliación de tu Celebración

- Barra libre 9,00€/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 compuesta de

Baguetina de Paleta de Jamón Ibérico con Salmorejo

Tortilla de Patata

Mini Hamburguesa con Queso

Sándwich de York y Queso

Croqueta de Jamón Caseras

Empanada de Atún

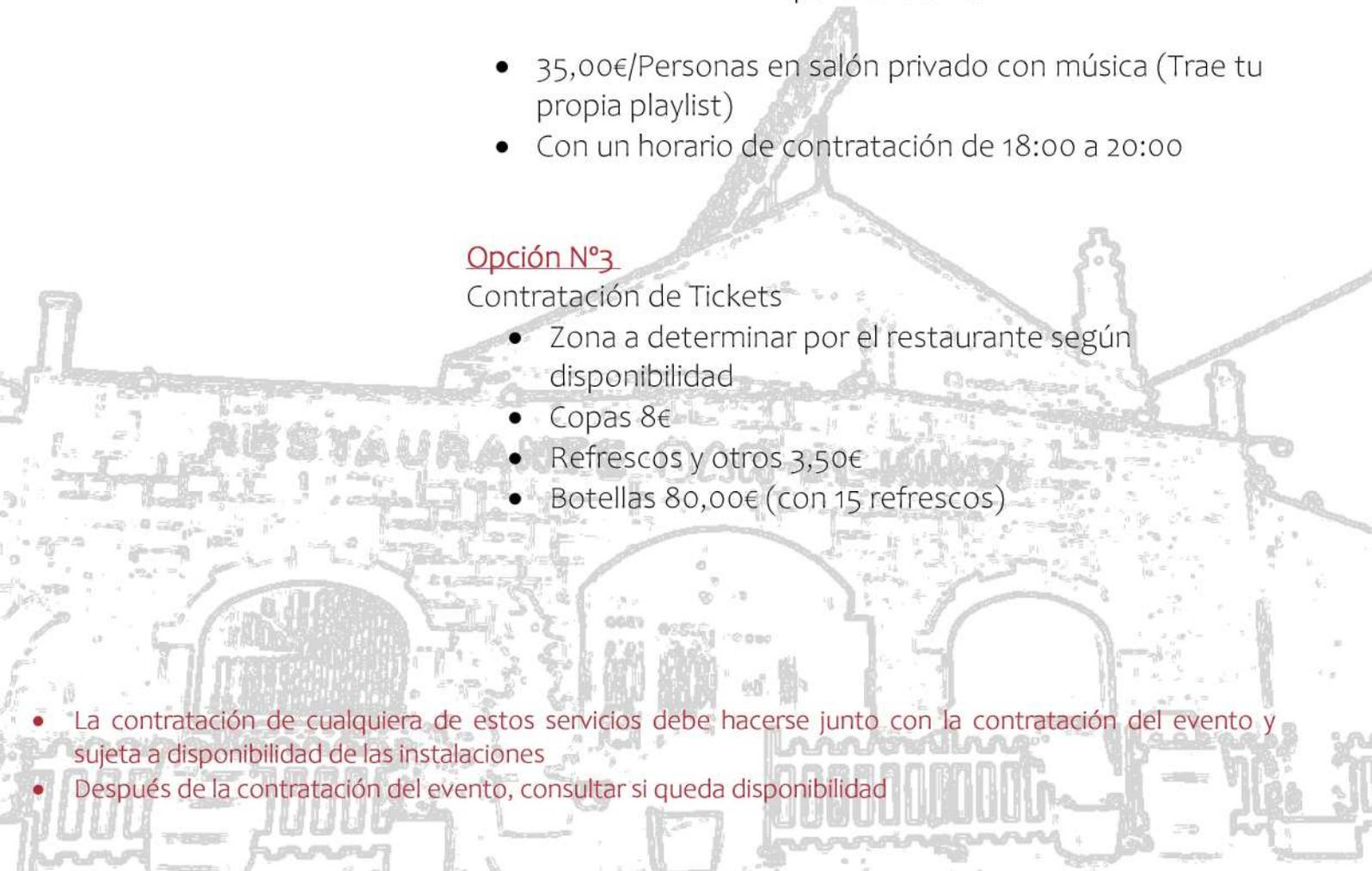
- 35,00€/Personas en salón privado con música (Trae tu propia playlist)
- Con un horario de contratación de 18:00 a 20:00

### Opción Nº3

Contratación de Tickets

- Zona a determinar por el restaurante según disponibilidad
- Copas 8€
- Refrescos y otros 3,50€
- Botellas 80,00€ (con 15 refrescos)

- La contratación de cualquiera de estos servicios debe hacerse junto con la contratación del evento y sujeta a disponibilidad de las instalaciones
- Después de la contratación del evento, consultar si queda disponibilidad



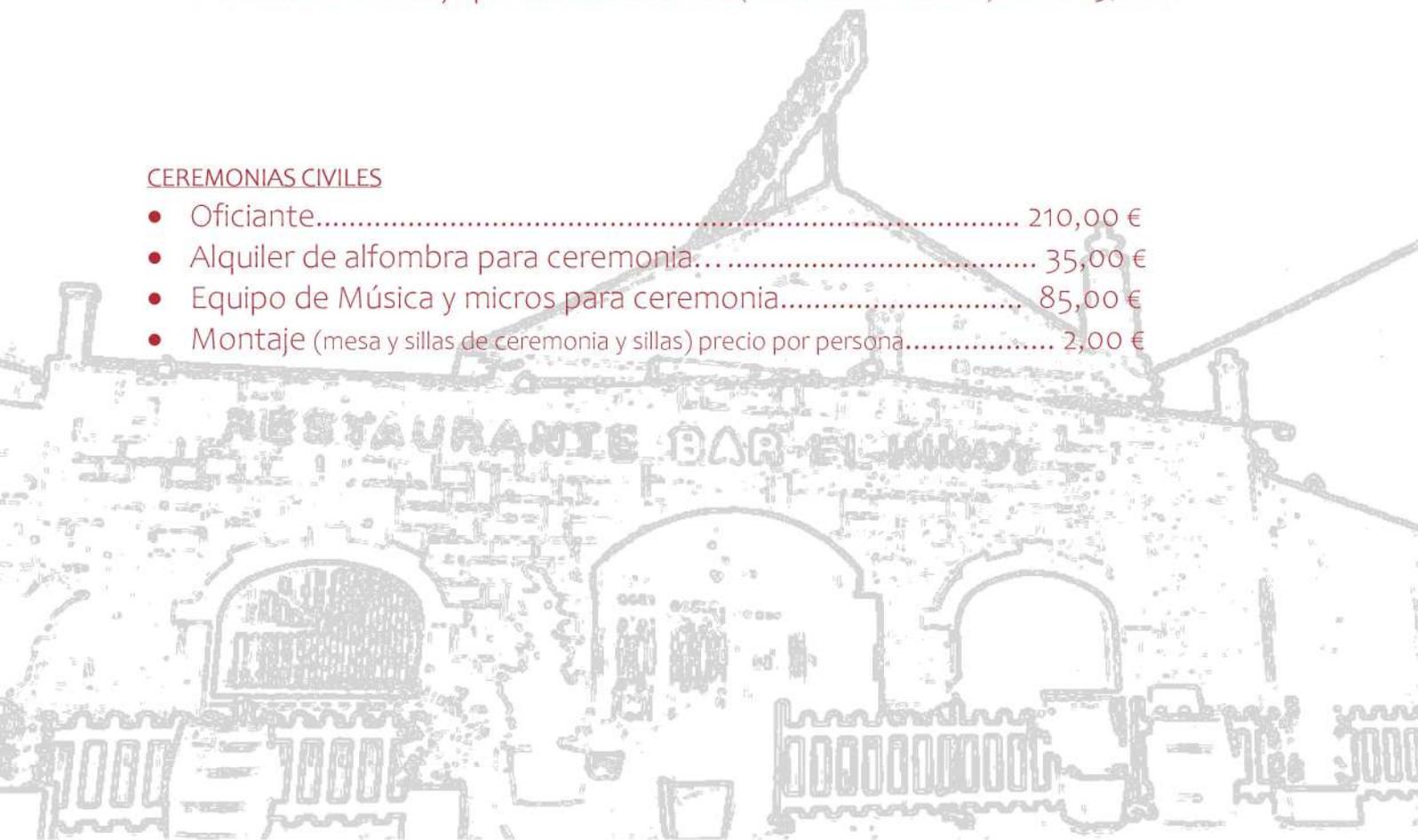


## SERVICIOS ADICIONALES

- 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) ..... 18,00 €
  - Hora adicional/1hora/persona
  - (con recuento mínimo del 50%; bebidas no Premium) ..... 9,00 €
- Botellas alcohólicas no Premium (con 15 refrescos incluidos) ..... 80,00 €
- Copas por tickets (bebidas no Premium) ..... 8 €
- 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 (1 monitor cada 10 niños mínimo) .....25,00 €
- Alquiler de Castillo Hinchable ..... 75,00 €
  
- Servicio de emplataje de productos del cliente/1 persona..... 0,50€
- Hora de montaje por el Restaurante (decoración del cliente)..... 25,00 €

## CEREMONIAS CIVILES

- Oficiante..... 210,00 €
- 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. 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 200€. 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/Nombre/Número de reserva (en caso de tenerla)

~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.

