



COMUNIONES

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

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 su empeño y cariño.



SERVICIOS

Parking

Aparcamiento
Completamente
Gratuito



Menús Especiales

Adaptados a Intolerancias
Alérgenos
Veganos
Vegetarianos



Tarta de Comunión

Incluida para hacer el corte
con la espada



Muñeco

De comunión
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



Animación Infantil

Diversión y entretenimiento
asegurado
para los peques
Gratuito



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 Fútbolines

MENÚ N°1



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

Croquetas Caseras

Continuamos con... (individual)

Langostinos a las Dos Salsas (2 unidades)

Segundo Plato (a elegir)

Cordero Asado en Horno de Leña con Patatas Panaderas

Bacalao a la Vizcaína

Chuleta de Ternera Blanca 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

63,50€ IVA incluido

MENÚ N°2

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
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°3



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

Segundo Plato (a elegir)

Arroz con Sepia y Carabineros (2 personas mínimo)
Solomillo de Ternera con Patatas Panaderas
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°4

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
Bombas de Carabineros
Flor de Alcachofa Confitada

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 N°5

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Surtido Ibérico con Picos Andaluces

(Jamón Ibérico, Queso Zamorano y Lomo Ibérico)

Ensalada de Pato Ninot (individual)

Almejas con Langostinos

Pulpo Brasa con Salsa de Almendras

Milhojas Rellena con Setas y Foie al Pedro Ximénez

Segundo Plato (a elegir)

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Panaderas

Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panaderas

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

Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panaderas

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

75,00€ IVA Incluido





MENÚ N°7

De entrada

Ensalada de Langostinos con Salsa de Mango

Primer Plato

Lubina a la Bilbaína con Verduritas Naturales

Segundo Plato

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

76,75€ 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)

Entrante

Ensalada de Bogavante

Primer plato

Tranchas de Rodaballo al Horno con Guarnición

Segundo Plato al Centro (A elegir)

Cordero Asado al Horno de Leña con Patatas Panaderas
Lingote de Cochinillo Confitado con Patatas Panaderas
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Panaderas

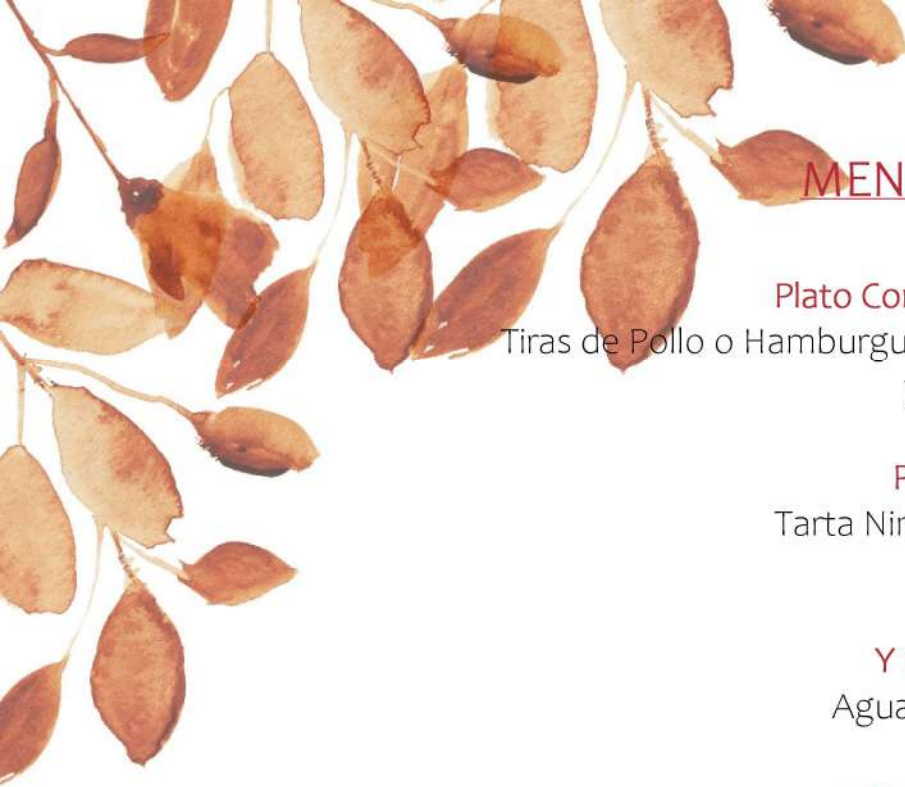
Postres

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y Nuestras Bebidas

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

82,00€ 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.

26,00€ Iva Incluido

MENÚ INFANTIL Nº2

Primer Plato (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.

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

Cucharilla 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€**

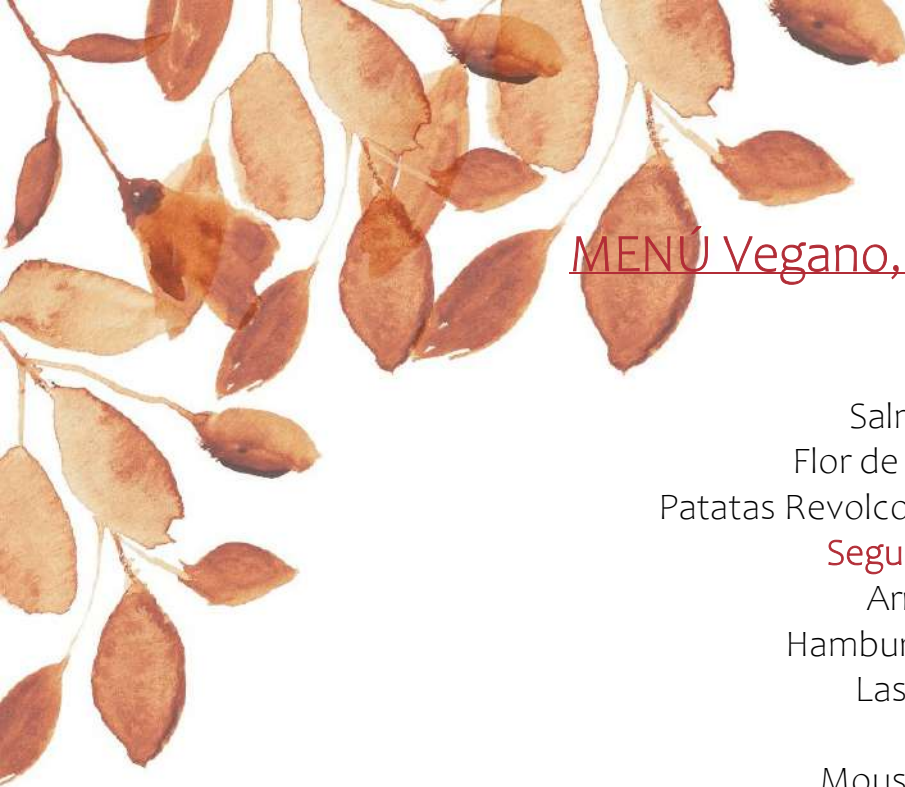
Triángulos de Sobrasada **2€**

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 de tu Comunión

Opción nº1

Ampliación de Comunión

- 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€/persona 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 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 (probar previamente el video y consultar disponibilidad).... 30,00 €
- Alquiler carrito de madera para montaje de Candy Bar (consultar disponibilidad)... .. 50,00 €
- Minutas personalizadas (precio/unidad).....1,25 €
- Servicio de productos traídos por el cliente: precio por persona (emplatado, 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. 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 02:45 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 Tarjeta Bancaria
3. Por transferencia

IBAN 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.