



# COCKTAILS

2026



## *Restaurante el Ninot*

Familia Alonso Desde 1966



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)

**Vicente Alonso Torres** comenzó en el mundo de la hostelería en los años cincuenta abriendo las puertas del Restaurante **El Ninot** en 1966.

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



### 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



## OBSERVACIONES

1. La estancia en los salones contratados será en función del cocktail
2. Posibles ampliaciones por tramos de hora.
3. Se pide puntualidad teniendo en cuenta los horarios contratados

## COFFEE BREAK 1

### Compuesto de

Mini Bollería Artesanal  
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas)

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos  
(Naranja, Piña, Melocotón y Agua)

**9,50€ IVA incluido**

## COFFEE BREAK 2

### Compuesto de

Mini Bollería Artesanal  
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas) (2 pax)

Medias Noches Rellenas de Jamón York y Queso,  
Medias Noches de Salchichón Ibérico

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos  
(Naranja, Piña, Melocotón y agua)

**12,50€ IVA incluido**

## COFFEE BREAK 3

### Compuesto de

Mini Bollería Artesanal (2 pax)  
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas)

Pulguita de Jamón Ibérico  
Pulguita de Queso Zamorano

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos  
(Naranja, Piña, Melocotón y Agua)

**15,75€ IVA incluido**

## ESPECIAL CUMPLES

Servicio Tipo Buffet  
(Duración 1 Hora)

**Compuesto de**

Baguetina de Paleta de Jamón Ibérico con Salmorejo

Tortilla de Patata

Mini Hamburguesa con Queso

Sándwich de Jamón York y Queso

Mini Croquetas de Jamón

Empanada de Atún

**Y Nuestras Bebidas**

**(2 Bebidas por Persona)**

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**22,50€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 3,00€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

## COCKTAIL N°1

(Duración 1 Hora y 15 Minutos)

**Compuesto de**

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

Canapé de Salmón

Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva

Cucharita de Mejillones en Vinagreta

Brochetitas de Gamba Orly

Mini Tortilla de Patatas

Chupito de Salmorejo

**Postre**

Vasito de Brownie con Chocolate

**Y Nuestras Bebidas**

**(2 Bebidas por Persona)**

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**28,00€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 3,00€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

## COCKTAIL N°2 (Duración 1 Hora y Media)

### Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces  
Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos  
Canapé de Pimientos con Ventresca  
Tartaleta de setas al Ajillo  
Carpaccio de Piña con Queso suave y Crujiente de Avellana  
Brochetitas de Gamba Orly  
Pan Bao con Calamarcitos  
Mini Croqueta de Jamón  
Cucharita de Pisto con Huevo

### Postre

Vasito de Tarta de Queso con Frambuesa

### Y Nuestras Bebidas

(2 Bebidas por Persona)

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**31,75€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 3,25€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

## COCKTAIL N°3

(Duración 1 Hora y Tres Cuartos)

### Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces  
Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos  
Minisaquito de Brandada de Bacalao  
Chupito de Salmorejo  
Tartaleta de Setas al Ajillo  
Burrito de Carne Mechada con Guacamole  
Empanada de Atún  
Mini Croquetas de Jamón  
Brochetita de Pollo al Curry  
Caramelo de Morcilla  
Cucharita de Mejillón en Vinagreta

### Postre

Vasito de Arroz con Leche

### Y Nuestras Bebidas

(2 Bebidas por Persona)

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**36,25€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 3,50€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas



## COCKTAIL N°4

(Duración 2 Horas)

### Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces  
Lomo Ibérico con Picos Andaluces  
Pincho de Chistorra con Patata y Pimiento Verde  
Baguetina de Pimientos con Ventresca  
Pan Bao con Carne de Costilla Asada  
Foie con Cebolla Caramelizada sobre Pan Melva  
Cucharita de Pisto con Huevo  
Queso Zamorano  
Canapé de Salmón  
Tartaleta de Setas al Ajillo  
Rollito de Carpaccio de Piña con Queso Suave  
Brochetitas de Pollo al Curry  
Quesadilla con Guacamole

### Postre

Vasito de Flan con Nata

### Y Nuestras Bebidas

(2 Bebidas por Persona)

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**42,75€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 3,75€/Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas



## COCKTAIL N°5

(Duración 2 Horas y Cuarto)

### Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces  
Tabla de Quesos Con Fruta Natural y Frutos Secos  
Canapé de Salmón  
Mini Pincho de Queso de Cabra y Cebolla Confitada  
Brochetita de Langostinos con Piña  
Tartaleta de Setas al Ajillo  
Brocheta de Ternera con Pimientos  
Cucharita Mejillón en Vinagreta  
ESTACIÓN de Arroz Señoret (Servido a la vista del cliente)  
Brochetita de Gamba Orly  
Brochetita de Pollo al Curry  
Mini Croqueta de Jamón  
Mini Hamburguesa de Ternera con Cebolla Caramelizada  
Mini Saquito de Brandada de Bacalao  
Chupito de Salmorejo  
Caramelo de Morcilla

### Postre

Brocheta de Frutas de Temporada

### Y Nuestras Bebidas (2 Bebidas por Persona)

Cerveza, Refrescos y Vinos Españoles

**51,75€ IVA incluido**

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail ..... 4,00€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

## COCKTAIL TODO INCLUIDO

(Duración cocktail 2,5 horas + 1,5 horas fiesta)

### ENTRANTES

Tartaleta de Foie y Mango  
Tabla de Quesos Con Fruta Natural y Frutos Secos  
Chupito de Salmorejo  
Crêpe de Queso Suave con Espinacas  
Pincho de Chistorra con Patata y Pimiento del País  
Mini Croqueta de Jamón  
Cucharita de Tartar de Atún  
Burrito de Carne Mechada con Guacamole

LA VERDURA: Pimientos con Ventresca sobre pan Tostado

EL MARISCO: Brocheta de Langostinos y Piña con Salsa Cocktail

ESTACIÓN: Maestro Cortador de Jamón Ibérico (Pan Tumaca y Picos Andaluces)

EL ARROZ: Arroz Señoret (Servido a la vista del cliente)

SORBETE: Sorbete de Mojito

LA CARNE: Brocheta de Pollo al Curry

A LA PARRILLA: Mini Hamburguesas de Queso y Cebolla Caramelizada

EL PESCADO: MiniSaquito de Brandada de Bacalao

### NUESTROS POSTRES

Vasitos de Brownie con Chocolate y Tarta de Queso con Frambuesa

### BARRA LIBRE DE

Tinto de Rioja, Rosado de Navarra y Blanco de Rueda, Zumos Variados,  
Jerez, Refrescos y Cervezas

### CAFÉ Y CAVA

### RECENA

Sándwiches, Medias Noches y Hojaldritos Variados

**81,50€ IVA incluido**

INCLUYE: 1,5 horas de **DISCOTECA con DJ**

1,5 Horas de **BARRA LIBRE**

Centros de Mesa de Flores Naturales  
(Paquete Mínimo para 50 Personas)

# COMPLETA TUS MENÚS

Espera con  
Servicio de agua, naranjada y limonada en recepción de invitados/persona..... 1,50 € /persona

Córner & Estación  
& Maestro Jamonero con Cortador de Ibérico.....8,00 € /persona  
& Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados.....8,00 € /persona  
& Estación de Steak Tartar.....7,00 € /persona  
& Estación de Arroz.....7,00 € /persona  
& Estación de Quesos.....7,00 € /persona  
& Estación de Pescados a la Sal.....8,00 € /persona  
& Estación de Gofres, Perritos Calientes y Palomitas ..... 8,00€/personas  
& Córner de Cervezas Variadas (hasta 4 marcas diferentes).....3,75 € /persona  
& Córner de Cocktelería Variada (Mojitos, San Francisco).....6,00 € /persona

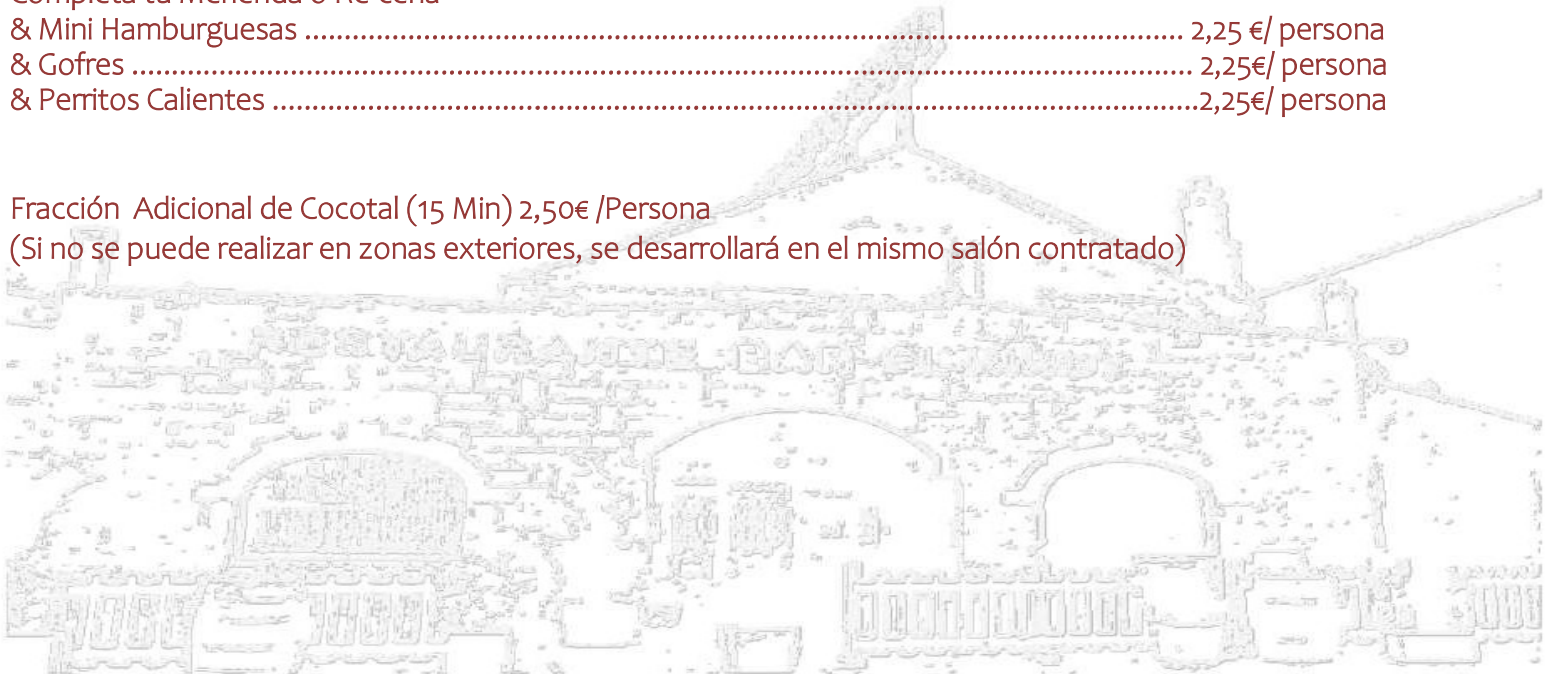
Algo Dulce  
& Helados Variados..... 2,25 € / persona  
& Brocheta de Frutas..... 2,25€ / persona  
& Cucharitas de Arroz con Leche..... 1,75 € / persona

Para Comenzar tu Menú  
& Salmorejo Cordobés con su Huevo y su Jamón..... 8,50 € / persona  
& Crema de Tomates Verdes con Profiterol de Calabacín ..... 8,50 € / persona  
& Crema de Mariscos ..... 10,50 € / persona

Entre plato y plato  
& Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 3.50 € / persona

Completa tu Merienda o Re-cena  
& Mini Hamburguesas ..... 2,25 € / persona  
& Gofres ..... 2,25€ / persona  
& Perritos Calientes .....2,25€ / persona

Fracción Adicional de Cocotal (15 Min) 2,50€ /Persona  
(Si no se puede realizar en zonas exteriores, se desarrollará en el mismo salón contratado)



## SERVICIOS ADICIONALES

- Discoteca con DJ/1hora.....150,0€  
(A contar desde el final del Servicio de la comida o cena)
- 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 50% pax contratación) .....9,00 €
- Botellas Alcohólicas ..... 80,00 €  
(con 12 refrescos incluidos; bebidas no Premium)
- Copas por Tickets (bebidas no Premium) ..... 8,00 €
- Otras Consumiciones por Tickets (bebidas no Premium) ..... 3,50 €
- Descorche como Complemento de Nuestra Barra Libre ..... 0,00€
- Servicio de Descorche/1hora/persona (Servicio,vasos y hielo)..... 2,50€
  
- Alquiler del Ordenador ..... 10,00€
- Alquiler de Proyector..... 35,00 €
- Alquiler de Micrófonos .....10,00€
- Alquiler Carrito de Madera (Para montaje de Candy Bar).....50,00 €
- Alquiler Carrito Pequeño ..... 20,00€
- Minutas Personalizadas (1 unidad) ..... 1,25 €
- Marcasitio Personalizado (1 unidad) ..... 0,20 €
  
- Monitores infantiles/1hora/1monitor (1 monitor cada 10 niños) ..... 25,00 €
  - Horario límite noche 23:00
  - Ampliación horario noche + 50,00€
- 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..... 200,00 €
- Alquiler de alfombra.....35,00 €
- Equipo de música y micros, ordenador y coordinador ..... 85,00 €
- Montaje (mesas, sillas de ceremonia) precio por persona .....2,00€
- Arco de flores .....25,00€

## TELEFONOS DE INTERES

- Fotografo: Alberto 608.14.55.69
- Oficiante de Ceremonias Civiles: Antonella 655.21.84.26
- Montaje de Candy-Bar : Miriam 680.56.53.30

## 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 anexará a la citada reserva.

**Segunda:** El cliente se compromete a hacer efectivo el importe total de la prestación de la siguiente forma:

- En la última visita (la semana anterior a la boda) se hará la cuenta final para hacer el pago durante esa semana.

**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. Es necesario informar con la debida antelación sobre posibles alergias, intolerancias o dietas especiales para preparar alternativas adecuadas a dichos asistentes.

**Decimocuarta:** Los productos del restaurante son para el consumo dentro del establecimiento y durante el servicio contratado, no pudiéndose sacar del restaurante.

**Decimoquinta:** 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.

**Decimosexta:** Cualquier colocación del cliente o decoración tendrá que ser retirada al finalizar el evento y la colocación tendrá que ser con cinta de carrocero que no deteriore las instalaciones del restaurante.

**Decimoseptima:** 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.

Muchas gracias por su colaboración, imprescindible para que todas las celebraciones sean un éxito

