



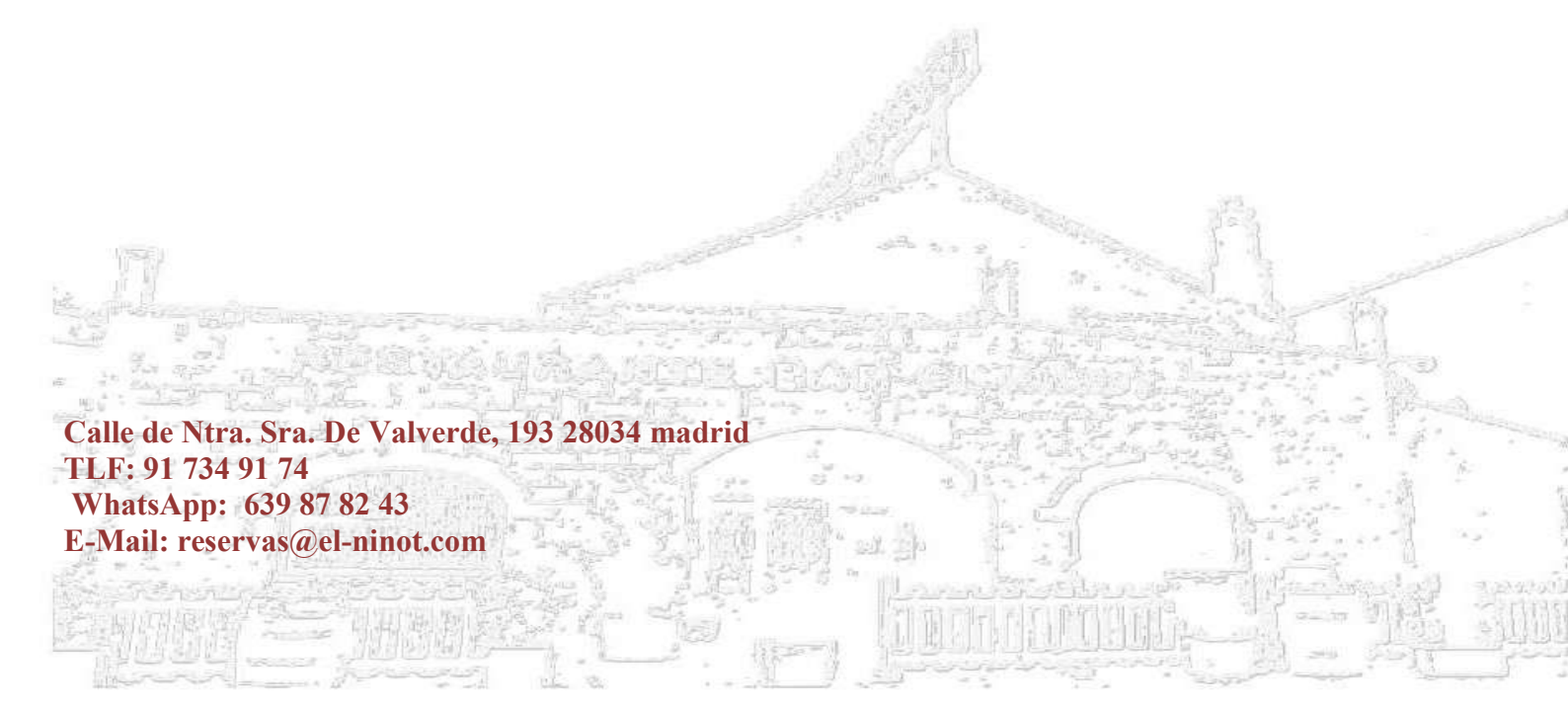
COCKTAILS

2026 - 2027



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

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,
Alérgenos
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. Tiempo del servicio máximo sin ampliaciones es de 3 horas
2. Posibles ampliaciones por tramos de hora
3. Se pide puntualidad y cumplimiento de los horarios contratados



COFFEE BREAK 1

Compuesto de

Mini Bollería Artesanal
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas)

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos
(Naranja, Piña, Melocotón y Agua)

10,50€ IVA incluido

COFFEE BREAK 2

Compuesto de

Mini Bollería Artesanal
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas)

Medias Noches Rellenas de Jamón York y Queso,
Salchichón Ibérico

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos
(Naranja, Piña, Melocotón y agua)

14,00€ IVA incluido

COFFEE BREAK 3

Compuesto de

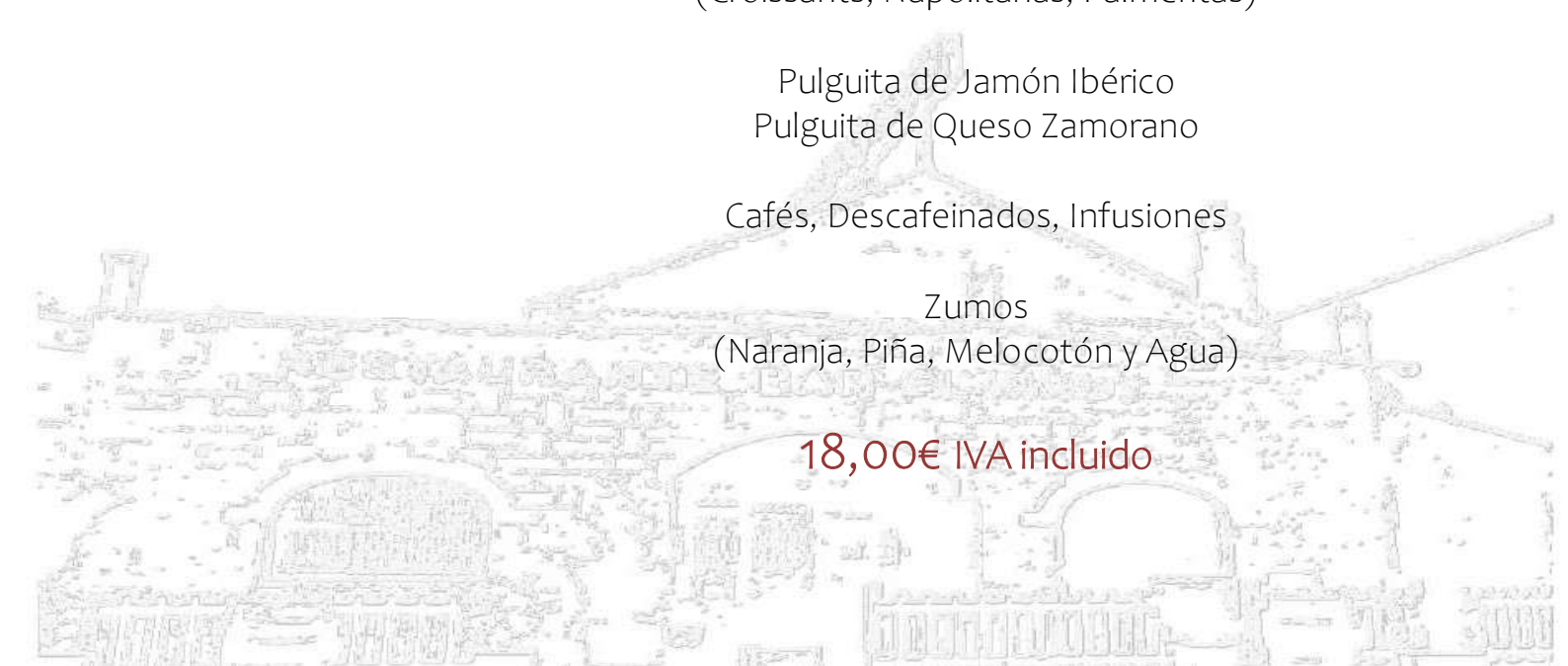
Mini Bollería Artesanal
(Croissants, Napolitanas, Palmeritas)

Pulguita de Jamón Ibérico
Pulguita de Queso Zamorano

Cafés, Descafeinados, Infusiones

Zumos
(Naranja, Piña, Melocotón y Agua)

18,00€ 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

25,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 3,50€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

COCKTAIL Nº1

(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

31,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 3,50€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas





COCKTAIL Nº2

(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 Croquetas 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

35,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 3,60€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas

COCKTAIL Nº3

(Duración 1 Hora y Tres Cuartos)

Compuesto de

Jamón Ibérico con Picos Andaluces
Tabla de Quesos con Fruta Natural y Frutos Secos
Minisaquito de Brandad de Bacalao
Chupito de Salmorejo
Tartaleta de Setas al Ajillo
Burrito de Carne Mechada con Guacamole
Empanada de Atún
Mini Croquetas de Jamón
Brochetitas 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

40,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 3,85€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas



COCKTAIL Nº4

(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 Melve
Cucharita de Pisto con Huevo
Queso Zamorano
Canapé de Salmón
Tartaleta de Setas al Ajillo
Rollito de Carpaccio de Piña con Queso Suave
Brochetita de Pollo al Curry
Quesadilla con Guacamole

Postre

Vasito de Flan con Nata

Y Nuestras Bebidas (2 Bebidas por Persona)

Cerveza, Refrescos

47,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 4,00€ /Persona

Estancia máxima en el salón sin ampliación 3 horas



COCKTAIL Nº5

(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 Croquetas 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

57,00€ IVA incluido

Opcional

Barra Libre Durante el Cocktail 4,50€ /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 de Guernica
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: Brochetas de Langostinos y Piña con Salsa Coctel

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: Bombitas 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

90,00€ 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..... 1,65 € /persona

Córner & Estación

& Maestro Jamonero con Cortador de Ibérico.....8,80 € /persona

& Maestro Pulpero c/ Servicio a la Vista de los Invitados.....8,80 € /persona

& Estación de Steak Tartare.....7,70 € /persona

& Estación de Arroces.....7,70 € /persona

& Estación de Quesos.....7,70 € /persona

& Estación de Pescados a la Sal.....8,80 € /persona

& Estación de Gofres, Perritos Calientes y Palomitas 8,80€/personas

& Cómer de Cervezas Variadas (hasta 4 marcas diferentes).....4,50 € /persona

& Cómer de Cocktelería Variada (Mojitos, Margaritas, San Francisco).....6,60 € /persona

Algo Dulce

& Helados Variados..... 2,50 € / persona

& Brocheta de Frutas..... 2,50€ / persona

& Cucharitas de Arroz con Leche..... 2,00 € / persona

Para Comenzar tu Menú

& Salmorejo Cordobés con su Huevo y su Jamón..... 9,50 € / persona

& Crema de Tomates Verdes con Profiterol de Calabacín 9,50 € / persona

& Crema de Mariscos 10,00 € / persona

Entre plato y plato

& Sorbetes (limón al cava, mojito, mandarina, manzana verde)..... 3,85 € / persona

Completa tu Merienda o Recena

& Mini Hamburguesas 2,50 € / persona

& Gofres 2,50€ / persona

& Perritos Calientes2,50€/ persona

Fracción Adicional de Cocktail (15 Min) 2,75 /Persona

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

SERVICIOS ADICIONALES

- Discoteca con DJ/1hora.....165,00€
(A contar desde el final del Servicio de la comida o cena)
- Alquiler equipo de música/2horas.....165,00 €
 - Hora adicional de alquiler/1hora..... 55,00 €
- Barra Libre/2 horas/persona(bebidas no Premium)20,00 €
 - Hora adicional/1hora/persona
 - (con recuento, mínimo 50% pax contratación)10,0 €
- Botellas alcohólicas 90,00 €
(con 12 refrescos incluidos; bebidas no Premium)
- Copas por tickets (bebidas no Premium) 9,00 €
- 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)..... 2,75€
- Alquiler del Ordenador 10,00€
- Alquiler de proyector..... 40,00 €
- Alquiler de Microfonos10,00€
- Alquiler carrito de madera (Para montaje de Candy Bar)...55,00 €
- Alquiler carrito pequeño 25,00€
- Minutas personalizadas (1 unidad) 1,40 €
- Marcasitos Personalizados (1 unidad) 0,25 €
- Monitores infantiles/1hora/1monitor (1 monitor cada 10 niños) 28,00 €
 - Horario limite noche 23:00
 - Ampliación horario noche + 50,00€
- Alquiler de Castillo Hinchable 80,00 €
- Servicio de emplataje de productos del cliente 1/persona..... 0,55€
- Hora de montaje por el Restaurante (decoración del cliente)..... 28,00 €

TELEFONOS DE INTERES

- Fotógrafo: 608.14.55.69
- Oficiante de Ceremonias Civiles: 655.21.84.26
- Montaje de Candy-Bar : 680.56.53.30

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 **quince** días antes del evento.

~El **número final de asistentes** se confirmarán al menos **quince** días antes del evento. No obstante, se podrá modificar hasta 3 días antes del evento. Este número de asistentes finalmente comunicado, serán los que se facturen.

~Las **mesas adicionales** para Candy Bar, regalos, etc que se necesiten requieren confirmación al menos **quince** días antes del evento. Este servicio es **gratuito**.

~La utilización del **aparcamiento** del restaurante es **gratuito**. 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 2,75€/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 **18:00** en turno de comidas.
2. Horario máximo de ocupación de los salones hasta las **00:00** (entre semana) y **02:30** (en fin de semana) en turnos de cenas.

PAGOS:

~Para hacer efectiva la contratación será necesario depositar una **señal de 250,00€**. 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.