



GRUPOS

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

SERVICIOS

Parking

Aparcamiento
Completamente
Gratuito



Menús Especiales

Adaptados a Intolerancias
Alérgenos
Veganos
Vegetarianos



Animación Infantil

Diversión y entretenimiento
asegurado
para los peques



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



OBSERVACIONES

1. La duración del servicio de comidas o cenas es de 2 horas.
2. Horario máximo de ocupación en salones y/o terrazas en horario de comida hasta las 18:00h y en Horario de Cena hasta las 00:00 (Entre Semana) y hasta las 02:30 (Fin de Semana)
3. Si quieren continuar mas tiempo en horaro de comida debe consultar la disponibilidad en el momento de la contratación. En el mismo día podrá ser según disponibilidad
4. La DECORACIÓN y CANDY BAR se traerá el mismo día del evento o unos días antes, consultando previamente está posibilidad.
5. Para la decoración les pedimos que utilicen CINTA CARROCERO para no dañar ni dejar marcas. Una vez terminado el evento se deberan retirar todos los elementos. colocados.

MENÚ N°1

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Cecina de León con Almendra Fileteada y Aceite de Oliva

Ensalada de Tomate y Cebolleta Dulce

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

Postre

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y Nuestras Bebidas

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

49,50€ IVA incluido



MENÚ N°2

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Lomo Ibérico y Queso Zamorano

Ensalada de Tomate con Foie y Bacon Crugiente

Saquito de Brandada de Bacalao sobre Salsa Aurora (Individual)

Morcilla de Burgos a la Miel

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 Pais

Lomo de Lubina Bilbaína y Verduritas Naturales

Postres

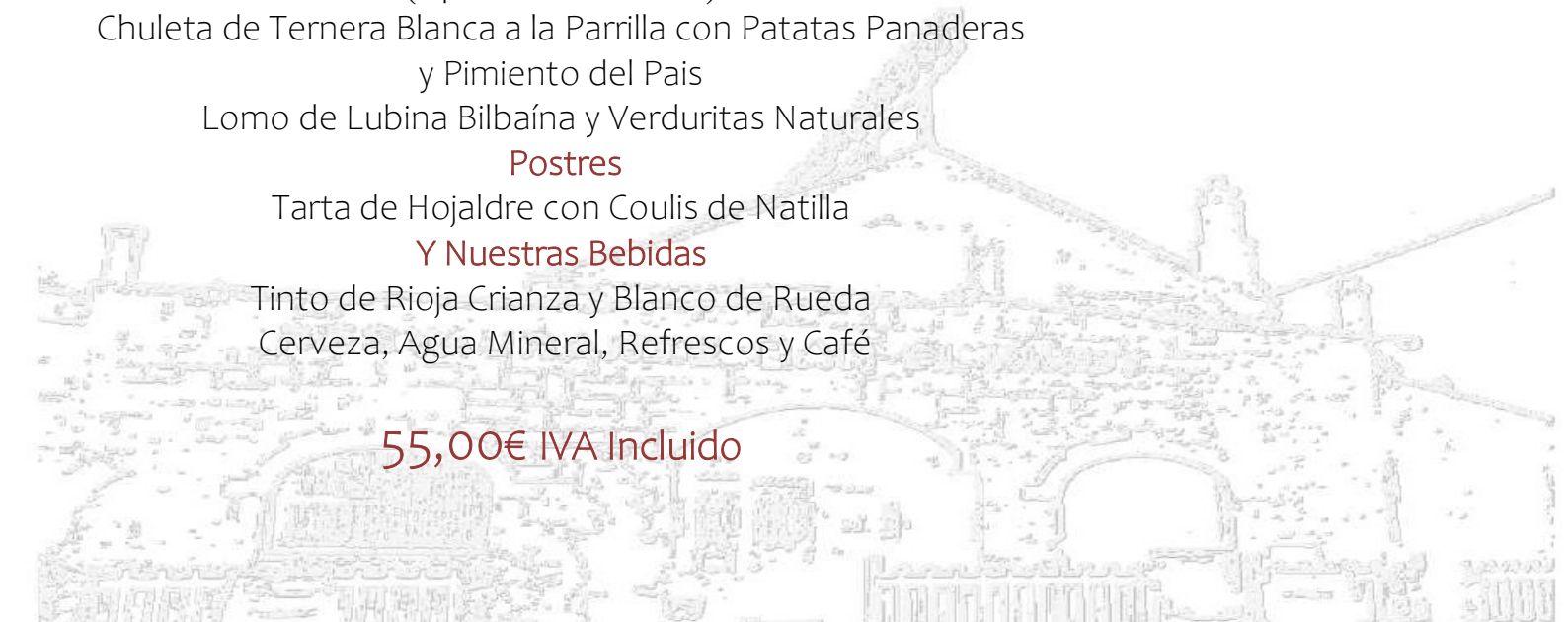
Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y Nuestras Bebidas

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

55,00€ IVA Incluido



MENÚ N°3

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Lomo ibérico de Bellota

Ensalada de Tomate Rosado con Ventresca

Calamarcitos a la Andaluza con Alioli

Patatas Revolconas con Torreznos

Segundo Plato (a elegir)

Entrecot de Carne Roja con Patatas Panadera

Canelón de Rabo de Toro

Rape Asado a la Bilbaina

Postre

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y Nuestras Bebidas

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

58,50€ IVA Incluido



MENÚ N°4

Platos al Centro de la Mesa (cada 4 personas)

Jamón Ibérico con Picos Andaluces

Ensalada de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada (Individual)

Pajaritos Fritos (Verdura Frita con Gambas)

Continuamos con

Tartar de Atún sobre Cama de Guacamole (Individual)

Segundo Plato (a elegir)

Bacalao al Pil-Pil

Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patatas Panaderas

Cochinillo Asado a Baja Temperatura

Postre

Tarta de Hojaldre con Coulis de Natilla

Y Nuestras Bebidas

Tinto de Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Cerveza, Agua Mineral, Refrescos y Café

62,75 € 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)
Tartar de Salmón Sobre una Cama de Guacamole
(Individual)

Ensalada de Pimientos Asados

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
Lubina al Horno con Verduritas Naturales
Cordero Asado con Patata Panadera

Postre

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

68,00€ 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 con Cebolla Caramelizada (Individual)
Sarten de Almejas y Langostinos
Vol – au – vent de Setas con Pimientos, Foie y Pedro Ximenez
Flor de Alcachofa Confitada

Segundo Plato (a elegir)

Arroz con Sepia y Carabineros (2 personas mínimo)
Solomillo de Ternera a la Parrilla con Patata Panadera y Pimiento del país
Cochinillo Asado a Baja Temperatura
Cordero Asado con Patata Panadera
Rape Asado a la Bilbaina

Postre

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 INFANTIL Nº1

Plato Combinado Compuesto de...
(A elegir)

Hamburguesa de Ternera con Croquetas y Patatas Fritas
Tiras de Pollo con Croquetas y Patatas Fritas

Postres (a elegir)

Tarta Ninot con Coulis de Natilla
o
Helado

Y Nuestras Bebidas

Agua Mineral, Refrescos.

28,50€ IVA Incluido

MENÚ INFANTIL Nº2

Primer Plato (a elegir)

Pasta con Salsa Bolognesa
Entremeses de la Casa Fríos y Croquetas

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
o
Helado

Y Nuestras Bebidas

Agua Mineral, Refrescos.

37,00€ IVA Incluido





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

57,00€ IVA Incluido

Podemos adaptar cualquier menú a cualquier intolerancia o alergia para que sea lo mas similar posible al menú del resto de los invitados.

Complete su Menú de Adulto (precio a mesa completa)

- Licores 2,75€/persona
- Cava 2,75€/persona
- Copa 8,50€/persona
- Sorbete 4,00€/persona



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

10,50€ 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

14,00€ IVA Incluido

Añade a tu Cocktail

Caramelo de Morcilla **2,20€**

Mini Creppe Relleno de Espinaca y Queso Suave **2,20€**

Cecina de León con Pan Grissini **2,20€**

Fracción Adicional de cocktail (15 min.) 2,75€ /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)

Completa la Celebración

Opción nº1

Ampliación de tu Celebración

- Barra libre 10,00€/persona/hora dentro del salón
- Alquiler del Equipo de Música por 55,00€/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

- 38,50€/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 9,00€
- Refrescos y otros 3,50€
- Botellas 90,00€ (con 12 refrescos)

- La reserva 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.....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)10,00 €
- 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 11,00€
- Alquiler de proyector..... 40,00 €
- Alquiler de micrófonos11,00€
- 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 €

CEREMONIAS CIVILES

- Oficiante..... 220,00 €
- Alquiler de alfombra.....40,00 €
- Equipo de música y micros, ordenador y coordinador 90,00 €
- Montaje (mesas, sillas de ceremonia) precio por persona2,20€
- Arco de flores28,00€

TELÉFONOS DE INTERÉS

- 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.