



EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**MENÚ CÓCTEL
DESDE 10 PERSONAS**

MENÚ 1

60€ Por persona + 10% IVA



- Vasito de Gazpacho o Crema de Setas (Dependiendo de estación).
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Tabla de Selección de Quesos "En Tus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón
- Bikini de Queso Edam con Berenjena y Trufa.
- Mejillón en Escabeche con Aceituna y Gelatina de Vermut.
- Cono de Queso Gorgonzola y Frambuesa Liofilizada.
- Mini Pechuguita de Pollo Villaroy al Curry Rojo.
- Croquetas a elegir (jamón, txangurro, chuletón, boletus).
- Brocheta de Secreto Ibérico con Espinaca, Salsa Miso e Higos.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Mini Bol de Carrillera Ibérica al Oporto con Puré de Calabaza y Café.
- Tartaleta de Limón y Merengue.
- Brownie.

BEBIDAS

- Vino Tinto Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda).
- Cerveza, Refrescos y Agua.

MENÚ 2

67€ + 10% IVA

- Cucharita de Burrata con Mermelada de Tomate.
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez.
- Tabla de Selección de Quesos "En Tus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón
- Cucurucho Mouse de Foie con Frambuesa Liofilizada.
- Sushi Variado Estilo Tradicional con Salsa de Soja.
- Cordero Guisado a Baja Temperatura con Puré de Batata y su Jugo.
- Cucharita de Vieira con Salsa Americana.
- Taco de Lechuga con Tartar de Salmón y Crujiente de Cebolla.
- Croquetas a elegir 2 (jamón, txangurro, chuletón, boletus).
- Gyozas de Cerdo y Col China con Salsa Agridulce.
- Cono de Pescado en Adobo con Mojo Picón.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Salsa Chimichurri.
- Langostino Envuelto en Pasta Brick Aliñado con Sichimy y Mayo de Lima.
- Mousse de Chocolate Blanco con Brownie.
- Tiramisú Tradicional.

BEBIDAS

- Vino Tinto Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda).
- Cerveza, Refrescos y Agua.



MENÚ 3

80€ Por persona + 10% IVA



- Vasito Gazpacho o Crema de Setas (dependiendo de la estación).
- Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jerez .
- Tabla de Selección de Quesos "En Tus Fogones": Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón.
- Vasito de Mousse de Foie con Frutas del Bosque y Crumble de Galleta.
- Tataki de Atún Rojo, Anchoa de Santoña, Papada Ibérica y Salsa de Miel.
- Cucurucho de Steak Tartar.
- Ensalada de Algas con Sardina Ahumada, y Cítricos.
- Mini Bol de Albóndigas con Arroz Basmati y Salsa de Curry.
- Gyozas Rojas de Ternera con Reducción de Jugo de Carne.
- Bocadito de Merluza con Salsa Tártara.
- Croquetas a elegir 2 (Jamón Ibérico, Txangurro, Chuletón, Boletus).
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Cebolla Caramelizada y Salsa al PX.
- Bao de Pato Confitado con Pimiento, Apio y Salsa de Curry Rojo.
- Cucharadita de Pulpo con Puré de Patata Asada.
- Boletus Guisados con Crema de Patata y Tartufo.
- Exótico de Mandarina.
- Tarta de Manzana Deconstruida.
- Mini Cheesecake.

BEBIDAS

- Vino Tinto Crianza 2017 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2018 (Rueda).
- Cerveza, Refrescos y Agua.
- 1 mojito por persona de bienvenida y 1 copa de Moët Chandon de despedida.

CONDICIONES

- Estos precios están propuestos por un mínimo de 10 comensales.
- Los precios incluyen: comida, bebida, el servicio de camareros y doncellas, la cocina, montaje, desmontaje, cristalería.
- El transporte tiene un suplemento. de 80€.
- Hora extra de servicio de bebida 6 euros por persona.
- Este servicio tiene una duración de 2 horas, cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10 euros por persona de servicio.
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistente al evento, es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir.
- Forma de pago: 20 % una semana antes del servicio y el 80% restante el día del servicio después de la finalización.
- Este listado corresponde a la edición de abril 2021, reservándonos el derecho de modificar los precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.



EN TUS FOGONES
CULINARY JOY

María Zayas, 24. Madrid

Tel. 635612142

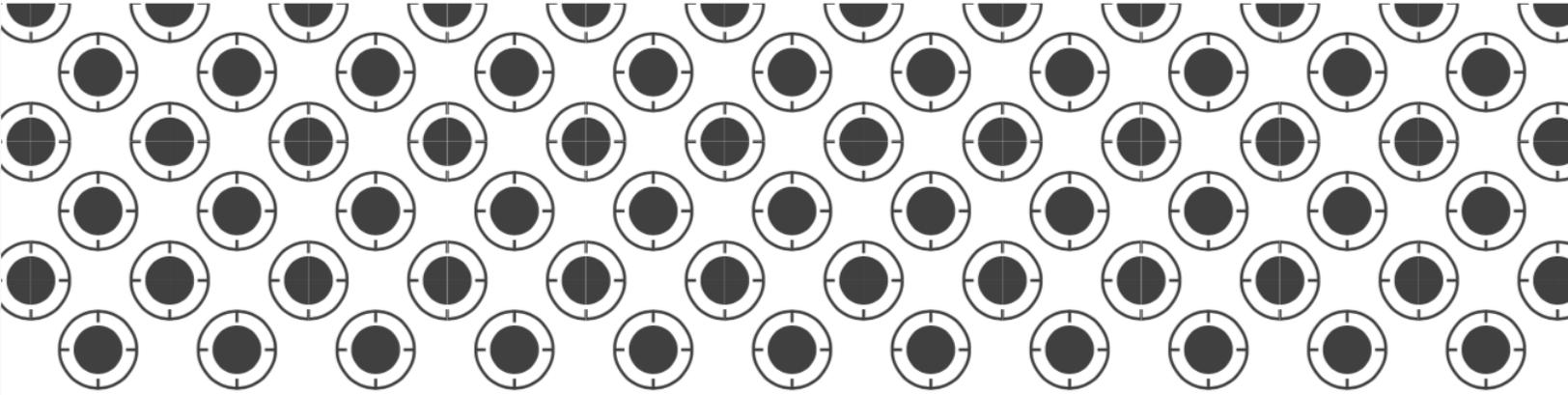
info@entusfogones.es

www.entusfogones.es

 @entusfogones

 En Tus Fogones

 En Tus Fogones



EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

