

Menús para compartir momentos.

2026 / 2027

Canapés y cócteles · Servicio en mesa
Menús especiales · Esenzia · Bodas

GRUPO PARIPÉ

LA COLECCIÓN

Encuentra tu menú.

CANAPÉ Y CÓCTEL	DESDE	PÁG.
Canapé 01	21 €	05
Cóctel 01	40 €	06
Cóctel 02	50 €	07

SERVICIO EN MESA	DESDE	PÁG.
Menú 01 ¹	25 €	11
Menú 02 ¹	30 €	12
Menú 03	40 €	13
Menú 04	45 €	14

MENÚS ESPECIALES	DESDE	PÁG.
Vegetariano	40 €	16
Vegano	40 €	17
Sin gluten	40 €	18
Sin lactosa	50 €	19
Infantil	16,95 €	20

ESENZIA Y BODAS	DESDE	PÁG.
Esenzia 01	50 €	22
Esenzia 02	55 €	23
Boda 01 · La Loca Maria	120 €	26
Boda 02 · La Loca Maria	150 €	28

Precios por persona · IVA incluido

Vigencia: del 01/09/2026 al 31/12/2027.

¹ Menús 01 y 02: del 11/01/2027 al 30/09/2027.

PLANIFICA TU EVENTO

Disponibilidad y precios

MENÚ	DIDO THE REAL SHOW	LA LOCA MARIA	MAMA SAMBA	JAZMIN GRANADA	FIERO GRANADA	FUNKY PANDA
MENÚ CANAPÉ 01	—	21 €	21 €	21 €	—	—
MENÚ CÓCTEL 01	45 €	45 €	40 €	40 €	—	40 €
MENÚ CÓCTEL 02	52 €	52 €	50 €	50 €	—	50 €
MENÚ 01	—	25 €	—	—	—	—
MENÚ 02	30 €	30 €	—	—	—	—
MENÚ 03	50 €	50 €	40 €	—	40 €	—
MENÚ 04	55 €	55 €	45 €	—	45 €	—
MENÚ VEGETARIANO	40 €	40 €	40 €	—	40 €	—
MENÚ VEGANO	40 €	40 €	40 €	—	40 €	—
MENÚ SIN GLUTEN	40 €	40 €	40 €	—	40 €	—
MENÚ SIN LACTOSA	50 €	50 €	50 €	—	50 €	—
MENÚ ESENZIA 01	50 €	50 €	50 €	—	50 €	—
MENÚ ESENZIA 02	55 €	55 €	55 €	—	55 €	—
MENÚ INFANTIL	—	16,95 €	16,95 €	16,95 €	16,95 €	—
MENÚ BODA 01	—	120 €	—	—	—	—
MENÚ BODA 02	—	150 €	—	—	—	—

Precios por persona · IVA incluido

Disponibilidad sujeta a fecha, horario, aforo y confirmación del establecimiento.

— = menú no disponible en ese establecimiento.

01

Canapés y cócteles

Para encuentros que se disfrutan de pie.

EN ESTA SECCIÓN

Menú Canapé 01

05

Menús Cóctel 01 y 02

06-07

Variedad de canapés

08-09

CANAPÉ Y CÓCTEL

Menú Canapé 01

SELECCIÓN DE CANAPÉS

5 canapés por persona

Brocheta de pollo crujiente

Pollo rebozado, salsa teriyaki y sésamo blanco.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro y nube de parmesano.

Mini hamburguesa New York

Cerdo y salsa bourbon de notas ahumadas y ligeramente dulces.

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado.

Dados de queso fresco en tempura con mermelada de frutos rojos

21 €

La Loca Maria · Mama Samba · Jazmin Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

De pie · mínimo 25 personas
60-90 minutos aprox.

BEBIDAS

4 consumiciones por persona

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

SUPLEMENTOS

Canapés extra: 2,50 €/persona.

Bebida ilimitada:

60 min: 10 €/persona.

120 min: 15 €/persona.

Café / té / infusión: 2 €/persona.

CANAPÉ Y CÓCTEL

Menú Cóctel 01

SELECCIÓN DE CANAPÉS

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado.

Ensaladilla rusa con gambas

Ensaladilla tradicional y gambas

Dados de queso fresco en tempura con mermelada de frutos rojos**Mini gofre con steak tartar de salchichón**

Mini gofre y steak tartar de salchichón.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo crujiente en brocheta.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas y nube de parmesano.

Mini hamburguesa New York

Cerdo y salsa bourbon de notas ahumadas y ligeramente dulces.

Mini pinsa

Tomate San Marzano, mozzarella y bacon.

Tramezzini de pollo asado

Pan tierno italiano y pollo asado.

Tarta al whisky**45 €**

Dido The Real Show · La Loca Maria

40 €

Mama Samba · Jazmin Granada · Funky Panda

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

De pie · mínimo 20 personas
90 minutos aprox.

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

SUPLEMENTOS

Canapés extra: 2,50 €/persona.
Bebida ilimitada:
60 min: 10 €/persona.
120 min: 15 €/persona.
Café / té / infusión: 2 €/persona.

CANAPÉ Y CÓCTEL

Menú Cóctel 02

SELECCIÓN DE CANAPÉS

Jamón 75 % raza ibérica

Jamón 75 % raza ibérica cortado en finas lonchas.

Ensaladilla rusa con gambas

Ensaladilla tradicional y gambas

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado.

Pulpo a la gallega

Pulpo y crema de patata.

Cóctel de mango y tajín

Mango osmotizado con hierbabuena, ron y Tajín.

Mini gofre con steak tartar de salchichón

Mini gofre y steak tartar de salchichón.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo crujiente en brocheta.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas y nube de parmesano.

Mini hamburguesa New York

Cerdo y salsa bourbon de notas ahumadas y ligeramente dulces.

Mini croissant relleno de cochinita pibil

Croissant relleno de cochinita Pibil

Tarta al whisky**Tiramisú**

Tiramisú con crema helada

52 €

Dido The Real Show · La Loca Maria

50 €

Mama Samba · Jazmin Granada · Funky Panda

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

De pie · mínimo 20 personas
90 minutos aprox.

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

SUPLEMENTOS

Canapés extra: 2,50 €/persona.
Bebida ilimitada:
60 min: 10 €/persona.
120 min: 15 €/persona.
Café / té / infusión: 2 €/persona.

VARIEDAD DE CANAPÉS

Elige tus bocados.

CANAPÉS CALIENTES

Tortilla española

Tortilla española y espuma de trufa negra.

Queso manchego frito

Queso manchego crujiente y mermelada de frutos rojos.

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado.

Pulpo a la gallega

Pulpo y crema de patata.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo crujiente en brocheta.

Brocheta de pollo teriyaki

Pechuga de pollo macerada en salsa teriyaki

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro.

Hamburguesita New York

Mini hamburguesa de cerdo y salsa bourbon.

Panecillo de ropa vieja canaria

Panecillo tierno y ropa vieja canaria.

Mini croissant de cochinita pibil

Croissant relleno de cochinita pibil.

Mini pinsa

Tomate, mozzarella y bacon.

Tramezzini de pollo asado

Pan tierno italiano y pollo asado.

Buñuelo de queso

Queso y miel.

Albóndiga de cerdo

Cerdo y salsa teriyaki.

Tempura de queso fresco

Dados de queso fresco en tempura y mermelada de frutos rojos.

Crujiente de mozzarella y jamón

Mozzarella, jamón y tomate seco.

Saquitos de queso de cabra

Pasta crujiente y queso de cabra.

Twister de langostino

Langostino crujiente y salsa teriyaki.

Gyozas de pollo y verduras

Gyozas rellenas de pollo y verduras

CANAPÉS FRÍOS

Ensaladilla rusa con gambas

Ensaladilla tradicional y gambas

Lámina de pan con anchoa

Pan crujiente, coulis de Requeté y anchoa.

Tosta de jamón ibérico

Jamón ibérico y base de salmorejo.

Crema de mango y tajín

Mango osmotizado en ron y Tajín.

Canapé de salmón

Salmón y queso crema.

Selección de tres quesos

Tres variedades de queso seleccionadas.

Mini gofre con steak tartar

Gofre y steak tartar de salchichón ibérico.

Nachos con guacamole

Totopos crujientes y guacamole tradicional.

Cóctel de salmorejo

Salmorejo y taquitos de jamón.

Lamina de pan con anchoas y crema de pimientos asados

Tosta de tartar pugliese con crema de burrata

OPCIONES VEGETARIANAS

Aguacate asado

Aguacate asado y terminado con aliño de la casa.

Boniato gratinado

Boniato asado y gratinado.

Guacamole tradicional

Guacamole y totopos fritos.

Croqueta de boletus

Croqueta cremosa de boletus.

Mini croissant con ensalada de col

Mini croissant con ensalada coleslaw

Taquito de verduras tatemado

Tortilla de maíz con verduritas asadas y salsa de tatemada

Tosta de tartar pugliese con crema de burrata

VARIEDAD DE CANAPÉS

Opciones para compartir.

OPCIONES VEGANAS

Aguacate asado

Aguacate asado y aliño vegetal.

Brocheta de verduras

Verduras asadas en brocheta.

Taquito de verduras tatemado

Tortilla de maíz con verduritas asadas y salsa de tatemada

Crema de mango

Crema fresca de mango.

CANAPÉS DULCES

Mini torrija

Torrija con crema de turrón.

Muerte por chocolate

Brownie de chocolate, toffee, helado de vainilla y chocolate blanco.

Piña al mojito cubano

Piña osmotizada con notas de mojito cubano.

Petit suisse de frutos del bosque

Crema suave de frutos del bosque.

OPCIONES SIN GLUTEN

Brocheta de verduras

Verduras asadas en brocheta.

Taquito de verduras tatemado

Tortilla de maíz con verduritas asadas y salsa de tatemada

Brocheta de pollo teriyaki

Pechuga de pollo macerada en salsa teriyaki

Brocheta de fruta

Fruta fresca de temporada.

Helado de chocolate

Selección de helado sin gluten, según disponibilidad.

02

Servicio en mesa

Entrantes para compartir, principales y postres.

EN ESTA SECCIÓN

Menús 01 y 02

11-12

Menús 03 y 04

13-14

SERVICIO EN MESA

Menú 01

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Huevos rotos con jamón

Patatas, huevos y jamón.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro.

PRINCIPAL A ELEGIR

Hamburguesa New York

Ternera, salsa barbacoa bourbon, queso, bacon ahumado y cebolla crujiente.

Pollo de corral a la brasa con patatas

Pollo de corral cocinado a la brasa y servido con patatas.

Wok a elegir

Langostinos / Pollo / Verduras salteados con salsa teriyaki al vino tinto.

POSTRE INDIVIDUAL

Choco brownie

Helado de chocolate, dulce de naranja y bizcocho brownie.

25 €

La Loca Maria

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

2 consumiciones por persona

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

SUPLEMENTOS

Bebida ilimitada:
60 min: 10 €/persona.
120 min: 15 €/persona.
Café / té / infusión: 2 €/persona.

VALIDEZ

Del 11/01/2027 al 30/09/2027.

SERVICIO EN MESA

Menú 02

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Guacamole tradicional

Acompañado de pollo braseado, cheddar, pico de gallo, nata agria, lima y totopos de maíz.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro.

PRINCIPAL A ELEGIR

Presa ibérica

Presa cocinada a baja temperatura y lacada con salsa española.

Bacalao confitado

Bacalao confitado en aceite de ajo, boniato asado y queso gratinado.

Wok a elegir

Langostinos / Pollo / Verduras salteados con salsa teriyaki al vino tinto.

POSTRE INDIVIDUAL

Pionono de chocolate

Bizcocho de almendra, helado cremoso de nata, nueces y caramelo, terminado con espejo de caramelo y nueces.

30 €

La Loca Maria: todos los días.

Dido The Real Show: jueves / viernes y sábados, almuerzos.

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

2 consumiciones por persona

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

SUPLEMENTOS

Bebida ilimitada:

60 min: 10 €/persona.

120 min: 15 €/persona.

Café / té / infusión: 2 €/persona.

VALIDEZ

Del 11/01/2027 al 30/09/2027.

SERVICIO EN MESA

Menú 03

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas y cristales de jamón.

Ensaladilla rusa

Ensaladilla cremosa, huevo frito y gambas.

Ensalada de mango

Brotes tiernos, cebolla, tomate cherry, aguacate, Tajín, lima y frutos del bosque.

Taco andalusí

Torta de Inés Rosales, paleta de cerdo asada, guacamole y parmesano.

PRINCIPAL A ELEGIR

Presa ibérica

Presa ibérica lacada con salsa española.

Bacalao confitado

Bacalao confitado, puré de boniato gratinado y parmesano.

POSTRE INDIVIDUAL

Cremoso de tiramisú

Helado de crema de tiramisú de textura suave.

50 €

Dido The Real Show · La Loca Maria

40 €

Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

SERVICIO EN MESA

Menú 04

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Jamón de bellota 75 % raza ibérica

Jamón de bellota 75 % raza ibérica, tostas y tomate.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas y cristales de jamón.

Tartar pugliese de tomates

Tomates, burrata y totopos.

Flor de alcachofa

Alcachofa, crema holandesa y jamón.

Huevos rotos con langostinos

Huevos rotos con langostinos, salsa americana y patatas fritas.

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera americana

Solomillo de ternera, patatas deluxe y pimientos de Padrón.

Salmón a la brasa

Salmón a la brasa, salsa de perejil de matiz dulce y picante, crema de chirivía y patatas fritas.

POSTRE INDIVIDUAL

Cremoso de tiramisú

Helado de crema de tiramisú de textura suave.

55 €

Dido The Real Show · La Loca Maria

45 €

Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la selección de destilados de Grupo Paripé. Cócteles no incluidos.

03

Menús especiales

Opciones vegetarianas, veganas, sin gluten,
sin lactosa e infantiles.

EN ESTA SECCIÓN

Vegetariano y vegano	16-17
Sin gluten y sin lactosa	18-19
Infantil	20

MENÚS ESPECIALES

Menú Vegetariano

ENTRANTES

Puerro asado a la brasa

Puerro a la brasa, salsa de yogur, mantequilla tostada, cacahuetes y romesco.

Flor de alcachofa

Alcachofa y crema holandesa.

PRINCIPAL A ELEGIR

Boniato asado

Boniato asado y queso vegetal (proteína de soja)

Wok de verduras

Verduras salteadas y salsa teriyaki.

POSTRE INDIVIDUAL

Fruta fresca de temporada

Selección de fruta fresca de temporada servida en copa.

40 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

MENÚS ESPECIALES

Menú Vegano

ENTRANTES

Puerro a la brasa

Puerro asado a la brasa con romesco vegetal.

Flor de alcachofa

Alcachofa a la brasa con emulsión vegetal y hierbas frescas.

PRINCIPAL A ELEGIR

Boniato asado al jasper

Boniato asado al Jasper y queso vegetal.

Wok de verduras

Verduras salteadas con salsa teriyaki vegetal.

POSTRE INDIVIDUAL

Fruta fresca de temporada

Selección de fruta fresca de temporada servida en copa.

40 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

MENÚS ESPECIALES

Menú Sin Gluten

ENTRANTES

Puerro asado a la brasa

Puerro a la brasa, salsa de yogur, mantequilla tostada, cacahuetes y romesco.

Flor de alcachofa

Alcachofa y crema holandesa.

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado

Bacalao confitado en aceite de ajo y boniato.

Boniato asado al jasper

Boniato asado al Jasper y queso vegetal.

Lagarto ibérico

Con patata asada y salsa chimichurri argentino

POSTRE INDIVIDUAL

Fruta fresca de temporada

Selección de fruta fresca de temporada servida en copa.

40 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

PROTOCOLO SIN GLUTEN

Elaboración y emplatado bajo protocolo
sin gluten para evitar contaminación
cruzada, especialmente por plancha,
freidora, salsas y utensilios.

MENÚS ESPECIALES

Menú Sin Lactosa

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Jamón 75 % raza ibérica

Jamón 75 % raza ibérica cortado en finas lonchas.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo frito y miel de flores.

Ensalada de mango

Mango, aguacate y vinagreta de frutos rojos.

Flor de alcachofa a la brasa

Alcachofa a la brasa y cristales de jamón.

Huevos rotos con langostinos

Huevos, langostinos, salsa americana (elaborada sin mantequilla) y patatas fritas.

PRINCIPAL A ELEGIR

Presa a la brasa

Presa ibérica a la brasa y patatas asadas.

Salmón marinado a la brasa

Salmón a la brasa y ensalada de col agridulce.

POSTRE INDIVIDUAL

Piña al mojito cubano

Piña a la brasa osmotizada con notas de mojito cubano.

50 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

MENÚS ESPECIALES

Menú Infantil

PLATO A ELEGIR

Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas

Hamburguesa de ternera, queso fundido y patatas fritas.

Pollo de corral a la brasa con patatas fritas

Pollo de corral cocinado a la brasa y servido con patatas.

Fingers de pollo crujiente con patatas fritas

Tiras de pollo crujiente y patatas fritas.

POSTRE INDIVIDUAL

Copa de helado

Selección de helado servida en copa.

16,95 €

La Loca Maria · Mama Samba · Fiero
Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Refrescos y agua.

04

Esenzia

Dos propuestas para disfrutar en torno a la mesa.

EN ESTA SECCIÓN

Menú Esenzia 01	22
Menú Esenzia 02	23

ESENZIA

Menú Esenzia 01

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Croquetas de chuletón de ternera

Croquetas cremosas y mayonesa de ajo negro.

Ensaladilla rusa

Ensaladilla cremosa, huevo frito y gambas.

Ensalada de mango

Tabulé de mango, brotes tiernos, cebolla, tomate cherry, aguacate, Tajín, lima y frutos del bosque.

Croissant de pollo tinga

Croissant relleno de pollo tinga.

PRINCIPAL A ELEGIR

Pollo de corral a la brasa con patatas

Muslo de pollo de corral a la brasa y chimichurri.

Bacalao confitado con pure de boniato

Bacalao confitado, puré de boniato gratinado y parmesano.

POSTRE INDIVIDUAL

Helado cremoso de panna cotta

Helado de crema de panna cotta terminado con salsa de fresa.

50 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

ESENZIA

Menú Esenzia 02

ENTRANTES PARA COMPARTIR · CADA 4 PERSONAS

Tartar de salmón

Salmón, mayonesa thai, guacamole, cebolla morada, pepinillo y tostas.

Croquetas de bogavante

Croquetas cremosas de bogavante y yema curada.

Tartar pugliese de tomates

Tomates, crema de aguacate, burrata de Puglia y totopos caseros.

Flor de alcachofa

Alcachofa y crema holandesa.

Huevos rotos con langostinos

Huevos rotos con langostinos, salsa americana y patatas fritas

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera americana

Solomillo de ternera, patatas deluxe y pimientos de Padrón.

Salmón a la brasa

Salmón a la brasa, salsa de perejil de matiz dulce y picante, crema de chirivía y patatas fritas.

POSTRE INDIVIDUAL

Dubai

Helado cremoso de chocolate, crema de kataifi y pistacho.

55 €

Dido The Real Show · La Loca Maria ·
Mama Samba · Fiero Granada

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

En mesa · mínimo 8 personas

BEBIDAS

Bebida ilimitada hasta servir el postre

Ribera del Duero (Portia) · Rioja
(Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante
(Rodetta) · Semidulce (Seducción) ·
Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza ·
Cerveza sin gluten · Tinto de verano ·
Refrescos y agua.

COPA INCLUIDA

Una copa estándar por persona, según la
selección de destilados de Grupo Paripé.
Cócteles no incluidos.

PARA CONTINUAR LA CELEBRACIÓN

Complementa tu evento

BONOCERVEZAS

25 consumiciones	Desde 75 €
50 consumiciones	Desde 140 €
75 consumiciones	Desde 210 €
100 consumiciones	Desde 280 €

BONOCOPAS

20 consumiciones	Desde 136 €
30 consumiciones	Desde 204 €
40 consumiciones	Desde 240 €
50 consumiciones	Desde 300 €

BEBIDA ILIMITADA

1 hora	10 €/persona
2 horas	15 €/persona

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.
No incluye bebidas energéticas.

BARRA LIBRE DE COPAS

2 primeras horas	35 €/persona
3 primeras horas	45 €/persona
Hora extra ¹	10 €/persona

¹ A partir de 4 horas.

COMPRA DE BOTELLAS

Estándar	Desde 120 €
Premium	Desde 180 €

Precio por unidad.

SELECCIÓN DE DESTILADOS

En bonocopas y barras libres
Whisky: Bold · White Label · J&B · DYC 8 Años
Vodka: Smirnoff
Ron: Matusalem 7 · Santa Teresa · Cacique
Ginebra: Bombay Sapphire · Tanqueray · Larios 12
Tequila: José Cuervo Silver
Pacharán · Licor de hierbas · Licor de crema

CONDICIONES

Pago íntegro con al menos 24 horas de antelación. La compra de botellas incluye una mesa por reserva y 14 refrescos. Máximo de 6 personas por botella.

Las marcas y referencias están sujetas a disponibilidad y podrán variar por stock, suministro o disponibilidad del proveedor. Grupo Paripé podrá ofrecer una referencia alternativa de categoría y características similares.

05

Bodas

La Loca Maria · Menús para celebrar vuestro día.

EN ESTA SECCIÓN

Menú Boda 01	26-27
Menú Boda 02	28-29
Estaciones gastronómicas	30

BODAS · LA LOCA MARIA

Menú Boda 01

CÓCTEL DE BIENVENIDA · 15 VARIEDADES DE CANAPÉS

Se sirven las 15 variedades de canapés enumeradas.

Tabla de jamón 75 % raza ibérica

Jamón 75 % raza ibérica cortado en finas lonchas.

Cóctel de mango y tajín

Mango osmotizado con hierbabuena, ron y Tajín.

Tabla de quesos d.o. andaluces

Selección de quesos andaluces con denominación de origen.

Mini gofre con steak tartar de salchichón

Mini gofre y steak tartar de salchichón.

Tabla de embutidos ibéricos

Selección de embutidos ibéricos cortados para compartir.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo crujiente en brocheta.

Ensaladilla rusa con gambas

Ensaladilla tradicional y gambas

Saquito de queso

Pasta crujiente rellena de queso.

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado.

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro.

Twister de langostino

Langostino crujiente y salsa teriyaki.

Hamburguesita New York

Mini hamburguesa de cerdo y salsa bourbon.

Lámina de pan con anchoa

Pan crujiente, coulis de Requeté y anchoa.

Mini croissant relleno de cochinita pibil

Croissant relleno de cochinita Pibil

Pulpo a la gallega

Pulpo y crema de patata.

Continúa con el servicio en mesa, las bebidas y las condiciones.

BODAS · LA LOCA MARIA

Menú Boda 01 · En mesa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao confitado

En aceite de ajos, boniato asado y queso gratinado.

Presa ibérica a baja temperatura

Lacada con salsa española.

POSTRE INDIVIDUAL

Helado cremoso de panna cotta

Helado de crema de panna cotta terminado con salsa de fresa.

120 €

LA LOCA MARIA

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

Cóctel de bienvenida de pie + servicio principal en mesa.

COMENSALES

Mínimo 50 personas.

BARRA LIBRE

4 horas de primeras marcas incluidas.
Cócteles no incluidos.

BEBIDA ILIMITADA

Hasta servir el postre.

BEBIDAS INCLUIDAS

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

BODAS · LA LOCA MARIA

Menú Boda 02

CÓCTEL DE BIENVENIDA · 15 VARIEDADES DE CANAPÉS

Se sirven las 15 variedades de canapés enumeradas.

Tabla de jamón 75 % raza ibérica

Jamón 75 % raza ibérica cortado en finas lonchas.

Cóctel de mango y tajín

Mango osmotizado con hierbabuena, ron y Tajín.

Tabla de quesos d.o. andaluces

Selección de quesos andaluces con denominación de origen.

Mini gofre con steak tartar de salchichón

Mini gofre y steak tartar de salchichón.

Tabla de embutidos ibéricos

Selección de embutidos ibéricos cortados para compartir.

Brocheta Pop Pop Chicken

Pollo crujiente en brocheta.

Ensaladilla rusa con gambas

Ensaladilla tradicional y gambas

Saquito de queso

Pasta crujiente rellena de queso.

Patatas bravas

Patatas crujientes y salsa brava de chipotle ahumado

Croquetas de rabo de toro

Croquetas cremosas de rabo de toro.

Twister de langostino

Langostino crujiente y salsa teriyaki.

Hamburguesita New York

Mini hamburguesa de cerdo y salsa bourbon.

Lámina de pan con anchoa

Pan crujiente, coulis de Requeté y anchoas

Mini croissant relleno de cochinita pibil

Croissant relleno de cochinita Pibil

Pulpo a la gallega

Pulpo y crema de patata.

Continúa con el servicio en mesa, las bebidas y las condiciones.

BODAS · LA LOCA MARIA

Menú Boda 02 · En mesa

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de mango

Mango, brotes tiernos, aguacate, Tajín, lima y frutos del bosque.

Queso manchego frito

Queso manchego crujiente y mermelada de frutos rojos.

Aguacate asado

Aguacate asado y aliño de la casa.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de ternera americana

Patatas deluxe y pimientos de Padrón.

Salmón a la brasa con salsa de perejil

Marcado a la brasa, con toque dulce y picante, crema de chirivía y patatas fritas.

POSTRE INDIVIDUAL

Helado cremoso dubai

Helado de chocolate cubierto con crema de kataifi y pistacho.

150 €

LA LOCA MARIA

Por persona · IVA incluido

SERVICIO

Cóctel de bienvenida de pie + servicio principal en mesa.

COMENSALES

Mínimo 50 personas.

BARRA LIBRE

4 horas de primeras marcas incluidas.
Cócteles no incluidos.

BEBIDA ILIMITADA

Hasta servir el postre.

BEBIDAS INCLUIDAS

Ribera del Duero (Portia) · Rioja (Beronia) · Rueda (Beronia) · Frizzante (Rodetta) · Semidulce (Seducción) · Aperol Spritz · Vermouth · Cerveza · Cerveza sin gluten · Tinto de verano · Refrescos y agua.

MESAS TEMÁTICAS Y EXPERIENCIAS

Estaciones gastronómicas

Maestro cortador de jamón

Servicio de corte de jamón con picos.

50 % raza ibérica: 550 €
100 % raza ibérica: 750 €

Mesa de quesos nacionales e internacionales

Selección de quesos nacionales e internacionales, panes, frutas y frutos secos.

500 €

Puesto de cervezas

Selección de cervezas servidas bien frías para recibir a los invitados.

250 unidades · 500 €

Vermutería

Vermut, conservas, encurtidos, almendras y cecina.

5,00 € / invitado

Rincón de Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial

7,50 € / invitado

Precios con IVA incluido.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Información sobre alérgenos disponible bajo solicitud. Rogamos comunicar cualquier alergia o intolerancia alimentaria antes de la confirmación del evento.