

DEGUSTACIÓN QUESOS

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

SURTIDO DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE NUECES, PASAS Y PICOS

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 19,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.



CÓCTEL TENEMPIÉ

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

SANDWICH DE JAMÓN IBÉRICO

Con huevo, queso y mayonesa

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

VOLOVÁN DE COCHINITA PIBIL

Cestita de mantequilla con carne de cerdo adobada con cebolla encurtida y salsa Chipotle

PASTEL DE NATA

Famoso pastel portugués de Belém

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 26,50€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL nº 1

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

VOLOVÁN DE COCHINITA PIBIL

Cestita de mantequilla con carne de cerdo adobada con cebolla encurtida y salsa Chipotle

PASTEL DE NATA

Famoso pastel portugués de Belém

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 28,50€ + I.V.A.

Duración 1 hora

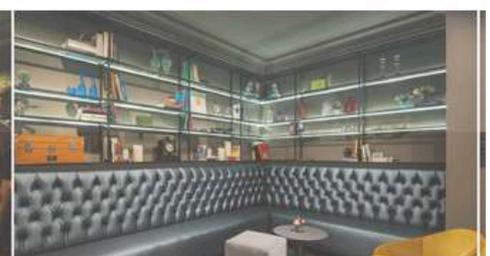
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



CÓCTEL nº 2

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

GILDA DE BIENVENIDA

Brocheta de anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

TARTAR DE ATÚN

Tartaleta con tartar de atún hecho al momento con yema de huevo campero, aguacate, Wakame y sésamo

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

VOLOVÁN DE COCHINITA PIBIL

Cestita de mantequilla con carne de cerdo adobada con cebolla encurtida y salsa Chipotle

HELADO DE CAFÉ

Helado de licor de café, con migas de galleta de mantequilla

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 33,50€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



yimby



CÓCTEL nº 3

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havartti y mayonesa casera

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

PASTEL DE CABRACHO

Con Salsa Rosa Mezclum y vinagreta

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

SPICY TUNA ROLL

Relleno de queso crema, aguacate y nabo Daikon, con topping de nuestro Tartar de Atún, ligeramente picante

ALBÓNDIGA

Nuestra albóndiga casera con cebolla pochada a fuego lento

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

MICUIT

Flambeado con mermelada casera

HELADO DE YOGURT

Helado de yogurt con macedonia de frutos rojos

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 38,50€ + I.V.A.

Duración 1 h. 30'

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



yimby



MENÚ CELEBRACIÓN

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos. Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

GILDA DE BIENVENIDA

Brocheta de anchoa del Cantábrico, piparra y aceituna

GUACAMOLE

Totopo de maíz casero con nuestro guacamole recién hecho y vinagreta con A.O.V.E.

SÁNDWICH DE PIQUILLO

Ligeramente picante con Piquillo, anchoa del Cantábrico, queso Havarti y mayonesa casera

ENSALADILLA RUSA

Cestita de mantequilla con ensaladilla casera de Bonito del Norte y langostino

TOSTA DE PICADILLO

Jamón Ibérico con queso Parmesano sobre pan recién horneado

TORTILLA DE PATATA

Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento

TARTAR DE SALMÓN

Tartaleta con Tartar de Salmón, hecho al momento con yema de huevo campero

PASTEL DE CABRACHO

CEVICHE ROLL

Relleno de Ceviche de atún ligeramente temporizado, queso Ricotta a las finas hierbas y aguacate, con topping de vieira flambeada, y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos

CUCHARITA DE PULPO

Pulpo gallego calidad extra sobre puré casero de patata con mantequilla, acompañado de aceite de pimentón y cebollino

VOLOVÁN DE COCHINITA PIBIL

Cestita de mantequilla con carne de cerdo adobada con cebolla encurtida y salsa Chipotle

MICUIT

Flambeado con mermelada casera

TARTA DE CHOCOLATE

Nuestra famosa tarta casera de chocolate negro sobre base de galleta

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA CON HIERBABUENA

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 52,00€ + I.V.A.

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

Con Crianza Sierra Cantabria D.O. Rioja + 2.00€ + I.V.A.

Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

Cóctel Bienvenida opcional 6,50€ + I.V.A.

Opción copa Cava 5.00€ + I.V.A.

Opción copa Champagne Ayala 10.00€ + I.V.A.



yimby



CONDICIONES LUNCH

CONDICIONES GENERALES

- Para menús de **menos de 20 personas** (mínimo 8 personas) se aplicará al menú elegido un extra de 200€ + IVA, o se podrá optar por los “**Menús Reunión**” (*solicitar a Yimby*).
- El precio del menú se mantendrá, sea con alcohol o sin alcohol. Si se prefiere, se podrán descontar 7€ + IVA del total, añadiendo como bebida solo agua (con y sin gas).
- En caso de aportar el cliente el vino, y ofreciendo el catering únicamente la cristalería y limpieza, se descontarán 2,3€ + IVA del total.

HORARIOS Y COMENSALES

- El cierre del **número de comensales** deberá hacerse **72h antes** de la fecha del evento.
- **En caso de retraso en el servicio**, se ofrece una cortesía de 20 minutos. A partir de ese momento, se aplicará un **recargo del 5%** sobre el presupuesto total del catering, y se irá sumando ese mismo recargo por cada media hora más de retraso.

PINTXOS EXTRAS

- Se podrán añadir **pintxos extras** a los menús, por un precio de 4€ + IVA para el pintxo normal y 4,80€ + IVA para el premium. (*Consultar especificaciones a Yimby*).

INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

- Se ofrecerán pintxos especiales, siempre que las personas en cuestión no toleren mínimo 3 pintxos del menú.