

# 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.**

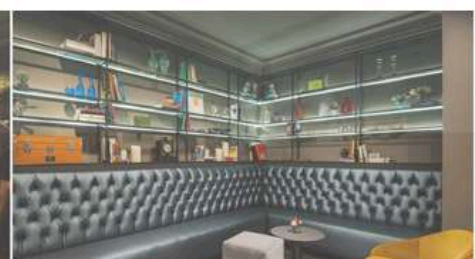
Duración 1 hora

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

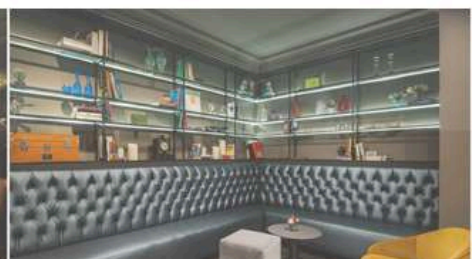
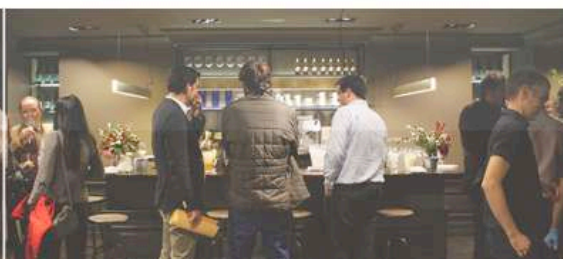
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas

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.

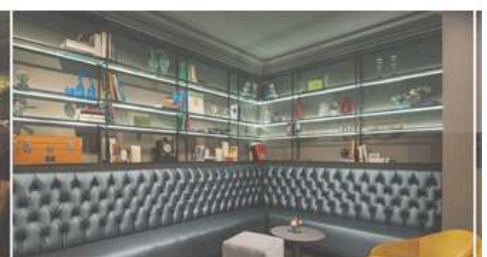
Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

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

Opción CAFÉ: 2,20€ + I.V.A.



yimby



## 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 Havartti 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 Chipottle

### 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.

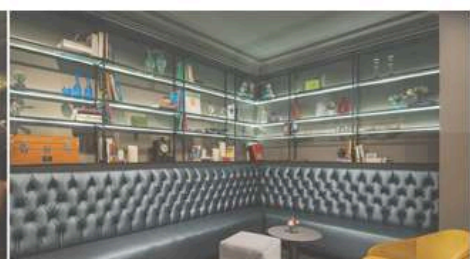
Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

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.

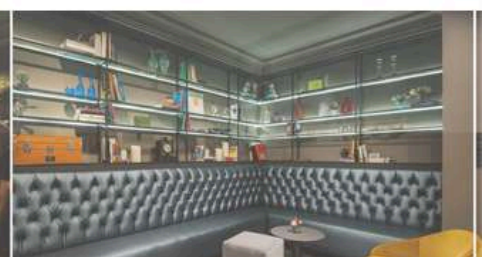
Con vinos Enate D.O. Somontano + 2.00€ + I.V.A.

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 Havartti 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 tempurizado, 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 12.00€ + I.V.A.



# 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.