



# Elianco Gourmet Nueva carta 2024

 [www.eliancogourmet.com](http://www.eliancogourmet.com)  
 [info@eliancogourmet.com](mailto:info@eliancogourmet.com)  
 648 57 88 35



¿Estás buscando una **forma diferente** de celebrar **ocasiones especiales** en tu empresa?

Tú eliges: un vino español, una recepción con clientes o por qué no, una celebración de tu negocio.

**Elianco Gourmet** te ofrece el mejor servicio de catering y menús con servicio de chef privado.

Disfruta de una variedad de **platos deliciosos**, elaborados con ingredientes de calidad y presentados con elegancia.

**Elianco Gourmet se encarga de todo:** desde el transporte, el montaje, el servicio y la recogida.

Tú solo tienes que **elegir el menú** que más te guste, nosotros nos **encargamos** del resto.

Estamos listos para llevar **el arte de la cocina a tu oficina.**



# Nuestro chef: Víctor Comín

**Aprovecha la oportunidad** de degustar las creaciones del chef Víctor Comín, reconocido por su innovación y su pasión por la cocina.

Actual delegado de Madrid de la **Selección Española de Competición** ha trabajado en prestigiosos restaurantes y participado en varios **concursos gastronómicos**.

Su propuesta para estas fiestas es una **fusión de sabores tradicionales y modernos**, cocina de vanguardia, que harán las delicias de todos los **paladares**.

Conoce su [BIO](#) y las últimas apariciones en medios:

[Del Mercado a tu Cocina](#) 







Eventos privados y exclusivos en tu domicilio



# ¿Es lo mismo un catering que un cóctel a domicilio?

✗ En un catering, la comida llega cocinada al lugar del evento

✗ En un catering, recibes las bandejas en tu domicilio

✗ En un catering, la vajilla suele no está incluida

✗ En un catering, no se incluye el servicio de limpieza

✗ Un catering no incluye el servicio de recogida de basura

✓ Elianco Gourmet cocina en tu casa para que tus invitados degusten los mejores bocados recién hechos

✓ Elianco Gourmet incluye servicio de sala y camareros para cada evento

✓ Elianco Gourmet te proporciona la vajilla necesaria (consultar opciones de bebidas)

✓ Elianco Gourmet se encarga de dejar tu cocina como si no hubiera ocurrido nada

✓ Elianco Gourmet se deshace de los desperdicios.

Dejanos entrar en tu casa, vamos a disfrutar de la gastronomía.



# Cóctel Emma - elige tu preferido

4 calientes, 4 fríos y 2 postres

## CALIENTES (a elegir 4)

- Tartaleta rabo de toro
- Mini tortillitas de cebolla caramelizada
- Langostino crujiente
- Gyoza de pollo al curry
- Muslito de Codorniz Villaroy

## FRÍOS (a elegir 4)

- Bombón de Foie y chocolate blanco
- Tartaleta hummus, aguacate & queso feta
- Minivasito de salmorejo con crujiente de ibérico
- Vasito torta del casar
- Tartaleta mouse de tomate y queso

## POSTRES (a elegir 2)

- Macarrons surtidos
- Cake Pops Tarta Zanahoria con nueces, cubierta chocolate
- Mini Pionono Artesano

**Precio por persona :**  
**39.90€** (IVA no incluido 10%)





# Cóctel Emma (solo frío)

(5 tapas frías + 2 postres)

## FRÍOS

- Bombón de Foie y chocolate blanco
- Tartaleta hummus, aguacate & queso feta
- Mini vasito de salmorejo con crujiente de ibérico
- Vasito torta del casar
- Tartaleta mouse de tomate y queso

## POSTRES

- Cake Pops Tarta Zanahoria con nueces, cubierta chocolate
- Mini Pionono Artesano

**Precio por persona :**  
**34,00€** (IVA no incluido 10%)



# Cóctel / refuerzo / postre

5 tapas + 1 refuerzo + 2 postres

## 5 TAPAS

- Tartaleta rabo de toro
- Mini tortillitas de cebolla caramelizada
- Langostino crujiente
- Gyoza de pollo al curry
- Muslito de Codorniz Villaroy

## POSTRES (a elegir 2)

- Macarrons surtidos
- Cake Pops Tarta Zanahoria con nueces, cubierta chocolate
- Mini Pionono Artesano

## REFUERZO (a elegir 1):

- Cazuela de callos melosos
- Merluza en salsa de algas y almejas
- Jarrete de cordero a baja temperatura con puré de Ras El Hanout
- Carrilleras de ternera glaseada (suplemento 3€)
- Tronco de Bacalao, ragout de piquillos y pulpo y aire de tomillo limonero (suplemento 3€)

**Precio por persona : 60€**  
(IVA no incluido 10%)



## Cóctel Elianco Excellence

### 12 TAPAS

- Chupito de crema de espárragos, fría o caliente según temporada.
- Chupito de poción mágica o de gazpacho de fresas, según temporada.
- Canapé de salmón marinado a las hierbas con mantequilla salada
- Tartar de atún.
- Tartaleta de ensaladilla con gambas y sus corales.
- Roast beef de presa ibérica con mayonesa de siracha.
- Cucharita de steak tartar de vacuno mayor.
- Bravas volcánicas “Elianco Gourmet”
- Langostinos crujientes en tempura de lima.
- Croquetas artesanas de pato a la naranja..
- Delicias de merluza a la gallega.
- Briochito de mantequilla de ternera mechada

### REFUERZO (uno a elegir):

- Merluza en salsa de algas y almejas
- Cazuela de callos melosos
- Jarrete de cordero a baja temperatura con puré de Ras El Hanout
- Carrilleras de ternera glaseada (suplemento 3€)
- Tronco de Bacalao, ragout de piquillos y pulpo y aire de tomillo limonero (suplemento 3€)
- Rapito a la parrilla (suplemento 5€)

### POSTRE (uno a elegir):

- Manzana de Leche merengada con corazón de eneldo
- Arroz con leche quemadito con espuma de canela
- Brownie de chocolate

**Precio por persona : 85€**

(IVA no incluido 10%)

[www.eliancogourmet.com](http://www.eliancogourmet.com)  
[info@eliancogourmet.com](mailto:info@eliancogourmet.com)



# Menú Elianco

## ENTRANTE (a elegir)

- Aguachile de mango, gamba blanca y anguila ahumada mediterránea
- Verduras eléctricas de temporada con cecina de León
- Crema de espárragos con gamba roja de Denia
- Salmorejo, gamba roja y AOVE

## POSTRE (a elegir)

- Apple pie diferente, pero como siempre
- Arroz con leche
- Manzana de leche merengada con su corazón de eneldo
- Naranja, menta y chocolate

## PRINCIPAL (a elegir 1):

- Jarrete de cordero glaseado, puré Robuchón
- Merluza en salsa de algas y almejas
- Carrillada de ternera, tortilla líquida, oro y bosque
- Tronco de Bacalao, ragout de piquillos y pulpo y aire de tomillo limonero.

**Precio por persona : 80€**  
(IVA no incluido 10%)



# Menú Elianco Zahara

## **Cóctel:**

- Ostras de Conil
- Cazón en adobo, vizcaína de manitas.
- Croquetas de ibérico
- Chupito de caldo de la marmita
- Canutillo de ensaladilla rusa
- Tartar de atún de Barbate
- Brocheta de gamba al ajillo

## **Principal:**

Rabo de toro estofado al vino tinto

## **Postre:**

Tarta de queso fluido

Reserva mínima para 10 personas.

Regalo 1 botella de cava

**Precio por persona : 85€**

(IVA no incluido 10%)

[www.eliancogourmet.com](http://www.eliancogourmet.com)  
[info@eliancogourmet.com](mailto:info@eliancogourmet.com)



# Sugerencias de la carta (consultar precios)

## **Entrantes:**

*Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo*

*Surtido de ibéricos*

*Crema de nécoras del Atlántico*

*Ensalada de bogavante tibia con vinagreta de su coral*

*Foie micuit de pato macerado al champagne con fruta en compota*

*Menestra de setas de temporada con huevo a baja temperatura*

## **Principales:**

*Merluza de anzuelo en salsa de pescador con bivalvos*

*Tronco de rape negro con ragout de pulpo y pimientos cristal*

*Lubina a la pimienta rosa con verduritas al dente*

*Solomillo de ibérico Wellington con patatas al horno*

*Lomo de corzo crujiente con boniato cremoso y calabacín*

*Paletilla de lechal a baja temperatura con patatas al horno*

*En Elianco Gourmet trabajamos siempre con productos frescos de primera calidad.*

*Rogamos adelanten sus pedidos para poder asegurar la existencia de los mismos.*

[www.eliancogourmet.com](http://www.eliancogourmet.com)  
[info@eliancogourmet.com](mailto:info@eliancogourmet.com)



Complementa tu cóctel con otras opciones.

**Tabla Mediterránea** (10 personas)

Bandeja compuesta por jamón, queso, minifuet, uvas membrillo, nueces y tomates Cherry. Precio: 59€ (IVA no incluido)

**Tabla Noruega** (10 personas)

Bandeja compuesta por salmón ahumado, queso emmental, nueces y tomates Cherry. Precio 54€ (IVA no incluido)

*Solicita más información y  
descubre otras  
experiencias de Elianco  
Gourmet*

648 57 88 35

[www.eliancogourmet.com](http://www.eliancogourmet.com)  
[info@eliancogourmet.com](mailto:info@eliancogourmet.com)



# Condiciones generales del servicio

Precios calculados por persona (grupo de 35 personas cóctel y 10 personas menú – (consultar suplemento para menos comensales).

Al tratarse de un servicio por encargo, se cobrará por el número de asistentes previstos. Si el número final de asistentes es superior al contratado, se cobrará cada invitado adicional.

Desplazamiento incluido, hasta un máximo de 40km por trayecto desde el centro de Madrid, Precio adicional por desplazamiento 0.40€ por km. Consultar precios para desplazamientos superiores.

Servicio de bebidas y cristalería no incluidos. Suplemento adicional 15€ (sin IVA), incluyendo cristalería, agua con y sin gas, refrescos, cerveza con y sin alcohol, vino Rioja crianza y vino blanco de Rueda.

El horario del servicio de camareros incluido será de 4 horas, comenzando a contabilizarlo 30 minutos antes de la llegada de los invitados (1 hora en caso de montaje de mesas).

Se cobrará hora extra de camareros 20 euros por hora y camarero.

Elianco Gourmet no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y del coste extra de camareros que se pueda generar.

Forma de pago: Se abonará el 80 % del presupuesto en el momento de la reserva.

3 días antes del evento se confirmará el número de invitados y el 20% restante se abonará una vez finalizado el evento.





# Menú

- Chupito de crema de espárragos
- Gaspacho de fresas
- Roast beef de presa ibérica
- Canapé de salmón marinado
- Bravas volcánicas
- Cucharita de steak tartar
- Langostinos crujientes en tempura
- Brochetas de gallo yakitori
- Croquetas artesanas
- Carrilleras glaseadas
- Manzana de leche merengada

