



Elianco Gourmet

Nueva carta

2025

 www.eliancogourmet.com
 info@eliancogourmet.com
 648 57 88 35



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

Tú eliges: un vino español, cóctel con partners una celebración de tu negocio, team-building.

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.

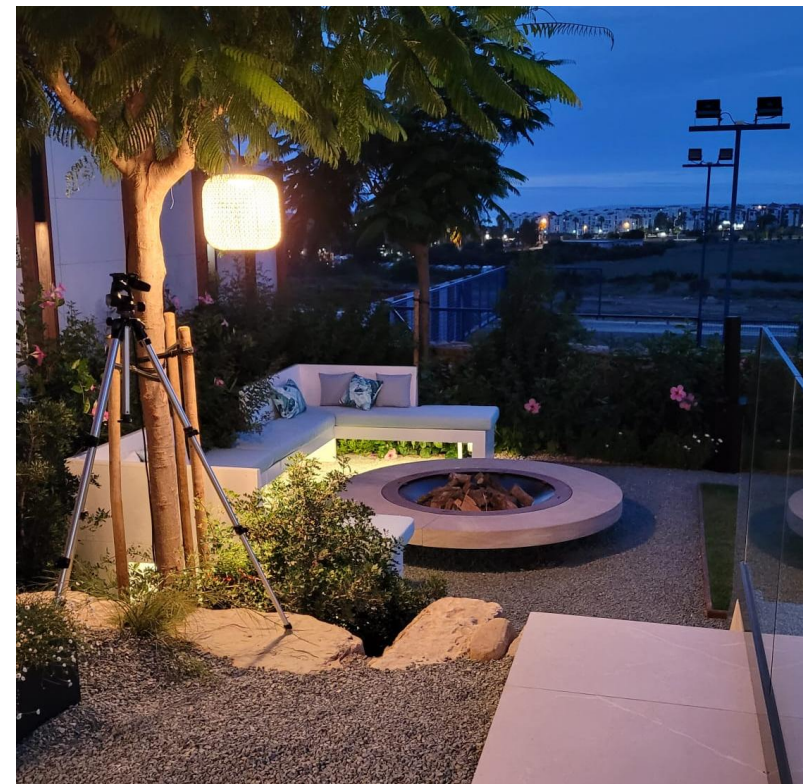
Su propuesta para estas fiestas es una fusión de sabores tradicionales y modernos, cocina de vanguardia, que harán las delicias de todos los paladares.

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.

Déjanos 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
- Caramelo de sobrasada y miel

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
- Falso cup cake de chocolate

POSTRES (a elegir 2)

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



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
- Falso cup cake de chocolate

POSTRES

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



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€)



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



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.



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



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
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.

Tabla Noruega (10 personas)

Bandeja compuesta por salmón ahumado, queso emmental, nueces y tomates Cherry.

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

648 57 88 35

www.eliancogourmet.com
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.

www.eliancogourmet.com
info@eliancogourmet.com



Menú

Chupito de crema de espárragos
Gazpacho 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

