

# SION COWORKING

Alquiler de Espacios









#### **CARTA SION COWORKING + CUINA**

¡Descubre la alianza perfecta entre **Sión Coworking** y **Cuina Catering&Eventos**!

Nuestra carta de catering se adapta a tus necesidades, creando eventos únicos y personalizados con raciones individuales.

¡Déjate sorprender por nuestra excelencia gastronómica!





# DESAYUNOS









# MENÚ TENTEMPIE

#### **INCLUYE**

- Barra de Café con Leche
- Infusiones
- Agua Mineral
- Pastas de té

#### PRECIO (+ 10% DE IVA)

1 a 6 personas:
 7 a 12 personas:
 13 € / Pax
 13 a 20 personas:
 12 € / Pax
 14 € / Pax
 15 € / Pax
 16 / Pax



## MENÚ BÁSICO

#### **INCLUYE**

- Barra de Café con Leche
- Se puede incluir chocolate
- Infusiones
- Agua Mineral

#### **MIX DULCE**

(2 Piezas a elegir)

- MicroCroissant de Mantequilla
- Bizcocho de Limón casero
- Bizcocho de chocolate
- Mini muffins de chocolate
- Mini flores de hojaldre con manzana
- Milhojas de merengue
- Mini donuts
- Tartaletas de manzana
- · Abisinios con crema
- Churros

#### PRECIO (+ 10% DE IVA)

1 a 6 personas:
 7 a 12 personas:
 13 a 20 personas:
 14 € / Pax
 13 € / Pax
 + de 20 personas:
 12 € / Pax

#### **MIX SALADO**

(2 Piezas a elegir)

- Mini sándwiches variados
- Flauta de Jamón Ibérico con Tomate exprimido y AOVE
- Chapata mini de tortilla de patata



## MENÚ COMPLETO

#### **INCLUYE**

- Barra de Café con Leche
- Se puede incluir chocolate
- Infusiones
- Agua Mineral

#### **MIX DULCE**

(2 Piezas a elegir)

- MicroCroissant de Mantequilla
- Bizcocho de Limón casero
- Bizcocho de chocolate
- Mini muffins de chocolate
- Mini flores de hojaldre con manzana
- Milhojas de merengue
- Mini donuts
- Tartaletas de manzana
- · Abisinios con crema

#### Y ADEMÁS

- Zumo Natural de naranja
- Tabla de fruta de temporada
- Smoothies

#### PRECIO (+ 10% DE IVA)

 1 a 6 personas:
 21 € / Pax

 7 a 12 personas:
 16 € / Pax

 13 a 20 personas:
 15 € / Pax

 + de 20 personas:
 14 € / Pax

#### **MIX SALADO**

(2 Piezas a elegir)

- Mini sándwiches variados
- Flauta de Jamón Ibérico con Tomate exprimido y AOVE
- Chapata mini de tortilla de patata



# COFFEE BREAK









## MENÚ LIGERO

#### **INCLUYE**

- Barra de Café con Leche
- Se puede incluir chocolate
- Infusiones
- Agua Mineral

#### PRECIO (+ 10% DE IVA)

 1 a 6 personas:
 22 € / Pax

 7 a 12 personas:
 17 € / Pax

 13 a 20 personas:
 16 € / Pax

 + de 20 personas:
 15 € / Pax

#### **MIX SALADO**

(2 Piezas a elegir)

- Mini pretzel de salmón y aquacate
- Pan de leche con pollo al chile chipotle
- Media noche con atún y pimientos
- Mini sándwiches variados
- Flauta de Jamón Ibérico con Tomate exprimido y AOVE
- Pincho de tortilla de patata
- Mini chapata de Lomo Ibérico
- Mollete de Pastrami con queso reblochón, pepinillos y mostaza dijon

#### **MIX DULCE**

(1 Piezas a elegir)

- Fruta de Temporada o macedonia
- Mini muffins de chocolate
- Milhojas de merengue

- Mini donuts
- Mini cheesecake
- Mini brownie de dulce de leche



### MENÚ COMPLETO

#### **INCLUYE**

- Barra de Café con Leche
- Se puede incluir chocolate
- Infusiones
- Agua Mineral

#### PRECIO (+ 10% DE IVA)

1 a 6 personas:
 7 a 12 personas:
 13 a 20 personas:
 + de 20 personas:
 25 € / Pax
 16 € / Pax
 15 € / Pax

#### **MIX SALADO**

(3 Piezas a elegir)

- Mini pretzel de salmón y aquacate
- Pan de leche con pollo al chile chipotle
- Media noche con atún y pimientos
- Mini sándwiches variados
- Flauta de Jamón Ibérico con Tomate exprimido y AOVE
- Pincho de tortilla de patata
- Mini chapata de Lomo Ibérico
- Mollete de Pastrami con queso reblochón, pepinillos y mostaza dijon

#### **MIX DULCE**

(1 Piezas a elegir)

- Fruta de Temporada o macedonia
- Mini muffins de chocolate
- Milhojas de merengue

- Mini donuts
- Mini cheesecake
- Mini brownie de dulce de leche



## TODOS LOS MENUS INCLUYEN

#### **INCLUIDO**

- Mantelería
- Vajilla y Cristalería
- Decoración
- Montaje y Desmontaje
- Portes

#### **SERVICIO DE CAMARER@**

+ 36 € / hora (IVA INC.)



# ALMUERZO / COMIDA









#### A ELEGIR ENTRE

#### 4 ó 5 platos + postre y bebida

En este servicio se puede elegir entre formato **Lunch Box**, un nuevo concepto individualizado en una caja de cartón Kraft, **o en formato presentado o brunch. El Formato Lunch Box** tiene el mismo precio que el **Formato Brunch**, salvo para menos de 6 pax.

#### PRECIO 4 platos + postre + agua mineral (+ 10% DE IVA)

#### **MENU BOX**

1 a 6 personas:
 7 a 12 personas:
 13 a 20 personas:
 + de 20 personas:
 24 € / Pax
 18,65 € / Pax
 18 € / Pax

#### **MENU BRUNCH**

 1 a 6 personas:
 30 € / Pax

 7 a 12 personas:
 21 € / Pax

 13 a 20 personas:
 18,65 € / Pax

 + de 20 personas:
 18 € / Pax

#### PRECIO 5 platos + postre + agua mineral (+ 10% DE IVA)

#### **MENU BOX**

 1 a 6 personas:
 26,50 € / Pax

 7 a 12 personas:
 23,50 € / Pax

 13 a 20 personas:
 20,70 € / Pax

 + de 20 personas:
 19,99 € / Pax

#### **MENU BRUNCH**

1 a 6 personas:
 7 a 12 personas:
 13 a 20 personas:
 + de 20 personas:
 32,50 € / Pax
 20,70 € / Pax
 19,99 € / Pax



#### **ENTRANTES FRIOS**

- Jamón de Guijuelo con pan cristal y tumaca
- Brocheta de mozzarella con higos, salsa de limón y menta (sept. u oct.)
- Tataki de atún con vinagreta de cítricos sobre hojaldre invertido
- Flan de centollo con pimientos confitados
- Tartar de Gambón con vinagreta de mandarina y gamba de cristal
- Tosta de burrata con rúccola y tomate seco
- Mini rollito vietnamita
- Sushi variado (makkis de salmón, pepino, atún)
- Esferificaciones de aceituna con anchoas de Santoña
- Hojas de cogollo de Tudela con vinagreta francesa y queso Tête de Moine en clavel
- Blinis de hierbas con láminas de pera, queso azul y nueces
- Crepes de berros
- Mini Tortilla de Patata con Morcilla y Pimiento del Padrón
- Pan roll de Tinga con espuma de cebollino
- Tartaleta de Pollo Thai
- Mollete de Pastrami con pepinillos, mostaza dijon y queso reblochón
- Tartar de atún con algas
- Tablas de:

( esta opción solo es válida para servicio presentado )

- Embutidos Ibéricos DO Guijuelo
- Tabla de Quesos Castellanos con mermeladas, frutos secos y panes
- Rocas de Parmesano con Mortadela trufada y Bressaola



#### **CREMAS Y PLATOS DE CUCHARA**

- Ajoblanco con uvas
- Gazpacho con picada de verduras
- Salmorejo con virutas de jamón y huevo duro
- Vichyssoise con cebollino fresco
- Crema de calabaza al curry
- Lentejas de Otoño
- Garbanzos con Callos
- Sopa de Ajo
- Migas Pastor con uvas
- Patatas revolconas

#### **ENSALADAS**

- Ensalada de Tomate Ibérico con Burrata y pesto
- Ensalada de berros, aguacate, langostinos, tomate cherry y puntas de espárragos verdes
- con vinagreta francesa
- Ensalada de buey Thai con cacahuetes
- Ensalada de escarola y granada y vinagreta de ajo
- Ensalada de pasta verde y blanca con verduritas al dente, hierbas frescas y aceite de trufa
- Ensalada de tomate, queso Feta y aceituna griega al pesto
- Ensalada de Legumbres
- Escalibada



#### **PLATO CONTUNDENTE**

- Pan negro con rabas al ali oli
- Tacos de cochinita pibil
- Taco burguer
- Mini burguer de lechazo
- · Canelón de kimchi
- Bomba de patata a la barbacoa
- Tacos de merluza con mayo de Lima
- Salteado Thai de ternera y verduras
- Albóndigas de buey con piñones, habas y limón
- Carrillada ibérica estofada con parmentier de patata, bacon y parmesano
- Pollo con curry indio con verduras y arroz
- Roast beef con mostaza y ensalada verde
- Vitello Tonato con ensalada verde
- Muslito Villaroy de Codorniz
- Mejillón Tigre con pipeta de Jerez
- Tartar de Buey con mostaza y miel
- Croquetas de: Carabinero, Chorizo frito Zamorano, Morcilla y Miel, Gambas, Pollo Teriyaki,
- Cecina, Jamón Ibérico, chorizo ibérico, mozarella con trufa, Gorgonzola, Morcilla y Pera,
- Espinacas y cheddar, pizza y pulpo a feira)
- Brocheta yakitori con salsa de almendras y sésamo
- Cazuelita de Canelón de rabo de toro con bechamel trufada
- Jarrete de ternera con salsa y champiñones



#### **POSTRE**

- Mini Pastelitos
- Milhojas de hojaldre invertido con crema
- Tarta de Queso
- · Arroz con leche
- Natillas
- Cesto de cerezas o picotas (en temporada)
- Cesto de mandarinas con hojas decoradas y peladas (nov., dic., ene.)
- Macedonia de frutas
- Tarta crujiente de chocolate
- Tarta Tatin de manzana con crema inglesa
- Tiramisú

#### **BEBIDA**

Agua Mineral

#### OTROS SUPLEMENTOS

(Consultar precios)

- Refrescos
- Cervezas
- Vino Tinto / Vino Blanco

#### **INCLUIDO**

(En el menú Box y el Brunch)

- Mantelería
- Vajilla y Cristalería
- Decoración
- Montaje y Desmontaje
- Portes



konverxo



622345720 www.sioncoworking.com