

**CATORCE**  
RESTAURANTE & SKYBAR

MENÚ  
NAVIDEÑOS  
CHRISTMAS MENU  
2024



Tu celebración de Navidad merece un lugar especial.

## ¡RESERVA CON SMARTRENTAL!

### TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Copa de cava de bienvenida
- Bebidas durante el servicio:
  - Agua, cerveza de barril y refrescos
  - J Fernando, Verdejo D.O Rueda
  - Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja
  - Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero

Your Christmas celebration deserved an special place.

## LET'S CELEBRATE WITH SMARTRENTAL!

### ALL OUR MENUS INCLUDE:

- *Welcome glass of cava*
- *Drinks package during the service*
  - *Water, beer and soft drinks*
  - *J Fernando , Verdejo D.O Rueda*
  - *Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja*
  - *Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero*



**APERITIVO**

Gilda Clásica

**A COMPARTIR**

Croquetas de Jamón

Papas arrugadas con salsa brava

Ensaladilla rusa con gambitas de cristal

**SEGUNDOS (a elegir)**

Salmón en salsa de mantequilla de hinojo, puerros asados y aceite de hierbas.

Entrecot de vaca madurada 25 días con patatas fritas y pimientos del padrón

**POSTRE**

Tarta de queso ahumado



**APPETIZER**

*Classic Gilda*

**TO SHARE (1 SERVING PER 4 PAX)**

*Ham croquettes*

*Papas arrugás with spicy brava sauce*

*Russian salad with tiny shrimp*

**MAINS (choose one)**

*Salmon with fennel butter sauce, roasted leeks, and herb oil*  
*25-day aged beef entrecôte with fries and padrón peppers*

**DESSERT**

*Smoked cheesecake*

**CONDICIONES GENERALES:**

Mínimo 12 personas

Suplemento de café 3€ por persona

Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

**GENERAL CONDITIONS:**

Minimum 12 people

Coffee supplement: €3 per person

Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

**MENÚ DE GRUPO Nº2**  
GROUP MENU Nº2  
**68€**



**APERITIVO**

Ración de Jamón Ibérico con pan de cristal

**A COMPARTIR**

Ensaladilla rusa con gambitas

Croquetas de Boletus con pate de trufa

Flores de Alcachofas con yema de huevo, papada iberia y tierra de aceitunas negras

**SEGUNDOS (a elegir)**

Merluza en salsa verde con trigueros, almejas y aceite de perejil

Solomillo de vaca madurada 35 días con patatas, setas salteadas y Salsa de foie gras

**POSTRE**

Tarta fundente de chocolate y avellanas



**APPETIZER**

*Iberian ham with crystal bread*

**TO SHARE**

*Russian salad with tiny shrimp*

*Boletus croquettes with truffle pâté*

*Artichoke flowers with egg yolk, Iberian pork belly, and black olives*

**MAINS (choose one)**

*Hake in green sauce with asparagus, clams, and parsley oil*

*35-day aged beef tenderloin with potatoes, sautéed mushrooms, and foie gras sauce*

**DESSERT**

*Molten chocolate and hazelnut cake*

**CONDICIONES GENERALES:**

Mínimo 12 personas

Suplemento de café 3€ por persona

Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

**GENERAL CONDITIONS:**

Minimum 12 people

Coffee supplement: €3 per person

Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.



# MENÚ CÓCTEL Nº1

COCKTAIL MENU Nº1

## 68€

### APPETIZERS

*Russian salad with tomato powder and black olive*  
*Cheese board selected by the chef with jam*  
*Mini caprese salad*  
*Mini ham and truffle pâté sandwiches*  
*Ham and boletus croquettes*  
*Chicken skewer cooked in Josper with green mojo sauce*  
*“Papas arrugás” with mojo rojo sauce*  
*Mini cheeseburger*  
*Tender beef rib taco*

### DESSERTS

*Smoked cheesecake*  
*Nougat*

### GENERAL CONDITIONS:

*Minimum 30 people*  
*Enhance your pairing for €6 per person*

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

## AÑADE UN EXTRA DE SABOR

**ESTACIÓN DE QUESOS:**  
8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef con confituras, fruta deshidratada y selección de panes.

**ESTACIÓN DE IBÉRICOS:**  
9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo con selección de panes y pan tumaca

**ESTACIÓN PREMIUM:**  
11,00€/PAX

Variedad de quesos, jamón ibérico, salmón ahumado, tapenade de aceituna con selección de panes

**ESTACIÓN DE POSTRES:**  
10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas de chocolate, brocheta de Fresas con chocolate, surtido de mini postres, mini Cup Cake Variados.

### APERITIVOS

Ensaladilla rusa con polvo de tomate y tierra de aceitunas negras  
Tabla de quesos escogidos por el chef y sus confituras  
Mini ensalada caprese  
Mini Bikinis de Jamón con pate de trufa  
Croquetas de Jamón y Boletus  
Brocheta de pollo al josper con mojo verde  
Patatas arrugadas con mojo rojo  
Mini cheeseburger  
Taco de costilla de vaca melosa

### POSTRES

Tarta de queso ahumado  
Turrone

### CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas  
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

## ADD A FLAVOR BOOST

**CHEESE STATION:**  
8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the chef with preserves, dried fruits, and a selection of breads.

**IBERIAN STATION:**  
9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and chorizo with a selection of breads and “pan tumaca.”

**PREMIUM STATION:**  
11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked salmon, olive tapenade, and a selection of breads.

**DESSERT STATION:**  
10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini chocolate bars, strawberry and chocolate skewers, assorted mini desserts, and mini cupcakes.

## APERITIVOS

Ensaladilla rusa con gambitas y polvo de tomate  
Tabla de quesos escogidos por el chef y sus confituras  
Tartar de gamba aliñada con gel de cebolla roja  
Mini tosta de anchoa con mantequilla especiada  
Croquetas de Jamón y Boletus  
Brocheta de pollo al jospes con mojo verde  
Patatas arrugadas con mojo rojo  
Mini cheeseburger  
Taco de costilla de vaca melosa  
Mini briche de Pulled Pork

## POSTRES

Tarta de queso ahumado  
Mini torrijas  
Turrone

### CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas  
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

## AÑADE UN EXTRA DE SABOR

### ESTACIÓN DE QUESOS: 8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef con confituras, fruta deshidratada y selección de panes.

### ESTACIÓN DE IBÉRICOS: 9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo con selección de panes y pan tumaca

### ESTACIÓN PREMIUM: 11,00€/PAX

Variedad de quesos, jamón ibérico, salmón ahumado, tapenade de aceituna con selección de panes

### ESTACIÓN DE POSTRES: 10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas de chocolate, brocheta de Fresas con chocolate, surtido de mini postres, mini Cup Cake Variados.

## APPETIZERS

*Russian salad with tiny shrimp and tomato powder*  
*Cheese board selected by the chef with jam*  
*Marinated prawn tartare with red onion gel*  
*Mini anchovy toast with spiced butter*  
*Ham and boletus croquettes*  
*Chicken skewer cooked in Jospes with green mojo sauce*  
*"Papas arrugás" with mojo rojo sauce*  
*Mini cheeseburger*  
*Tender beef rib taco*  
*Mini brioche with pulled pork*

## DESSERTS

*Smoked cheesecake*  
*Mini French toast*  
*Nougat*

### GENERAL CONDITIONS:

*Minimum 30 people*  
*Enhance your pairing for €6 per person*

- *The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.*
- *To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.*
- \* *A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.*

## MENÚ CÓCTEL Nº2

COCKTAIL MENU Nº2

# 78€

## ADD A FLAVOR BOOST

### CHEESE STATION: 8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the chef with preserves, dried fruits, and a selection of breads.

### IBERIAN STATION: 9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and chorizo with a selection of breads and "pan tumaca."

### PREMIUM STATION: 11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked salmon, olive tapenade, and a selection of breads.

### DESSERT STATION: 10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini chocolate bars, strawberry and chocolate skewers, assorted mini desserts, and mini cupcakes.



  
**CATORCE**  
RESTAURANTE & SKYBAR

GRACIAS POR ELEGIRNOS  
THANKS FOR CHOOSING US

C/ Gran Vía, 14. Madrid. 28013.  
[eventos@smartrental.com](mailto:eventos@smartrental.com)  
(+34) 690 955 965