



2026

RESTAURACIÓN
SOMONTES

CORPORATIVO



Al centro

Tiradito de Dorada
con Almendra y Uva Tinta

Ensaladilla
con Ventresca de Atún

Croquetas caseras
de Jamón Ibérico



Tiradito de Dorada

Principal a elegir

Falso Risotto de Setas y Trufa
con Lascas de Parmesano

Carrillera Ibérica
con Parmentier de Boniato y
Crujiente de Trigueros



Carrillera Ibérica

Postre

Vasito de
Tarta de Queso



Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

40€
+ IVA

Al centro

Steak Tartar

sobre Tuétano Asado

Ensalada de Burrata

con Pesto de Albahaca, Rúcula y Piñones

Chorizos Criollos

con Pesto de Albahaca, Rúcula y Piñones



Steak Tartar



Principal

Gazpacho

con Tomate Verde Mexicano y Jalapeño

Segundo a elegir

Jarrete de

Cordero Glaseado

con Cremoso de Patata

Merluza

con Salsa Verde y
Tirabeques Salteados



Jarrete de Cordero



Postre

Lemon Pie

con Merengue Flambeado

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

50€
+ IVA

Al centro

Tiradito de Dorada

con Almendra y Uva Tinta

Steak Tartar

sobre Tuétano Asado

Ensalada de Burrata

con Pesto de Albahaca, Rúcula y Piñones

Chorizos Criollos

con Pesto de Albahaca, Rúcula y Piñones



Ensalada de Burrata



Principal

Vichissoise

con Crujiente de Puerro

Segundo a elegir

Solomillo de Ternera

con Cremoso de Patata, Trigueros y Demi-glace

Rodaballo

con Curry Rojo Thai y Verduras de Temporada



Solomillo de Ternera

Postre

Sorbete de Limón

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

60€
+ IVA

2026
RESTAURACIÓN
— SOMONTES —

Gracias

www.eventossomontes.com
eventos@cdsomontes.com
91 316 34 34 · 600 51 65 61



2026
RESTAURACIÓN
— SOMONTES —

Finger Food



Vasito de
Salmorejo

Empanada de Atún

Ensaladilla Rusa

Baos de
Cochinita Pibil

Jamón Ibérico
con Grisin

Tabla de quesos

Pani Puri de
Ajada Gallega y Pulpo

Croquetas Caseras

Sandwiches
de Pastrami

Mini Burger

Vasito de
Tiramisú

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

38€

Menú para 20 pax mínimo · Duración de 45 minutos · IVA incluido

Vasito de
azpacho Verde Mexicano

Poke de Salmón

Baos de
Cochinita Pibil

Tartar de Atún

Tabla de quesos

Nigiris
de Salmón y Atún

Pani Puri de
Ajada Gallega y Pulpo

Croquetas Caseras

Chorizos Criollos
con Chimichurri Casero

Mini Burger

Vasito de
Tarta de Queso

Vasito de
Lemon Pie

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

45€

Menú para 20 pax mínimo · Duración de 45 minutos · IVA incluido

Vasito de
Salmorejo

Vasito de
Gazpacho Verde Mexicano

Hummus
de Remolacha

Croquetas Caseras

Ensaladilla Rusa

Empanada de Atún

Jamón ibérico

Tabla de Quesos

Cevichito

Niguri Mix

Samosas
de Verdura

Yakitori de
Pollo Chimichurri

Yakitori de
Secreto Ibérico Teriyaki

Baos de
Cochinita Pibil

Poke de Salmón

Pani Puri de
Ajada Gallega y Pulpo

Mini Burger

Perrito Mexicano

Vasito de
Tiramisú

Vasito de
Lemon Pie

Vasito de
Mousse de Fresa

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

50€

Menú para 20 pax mínimo · Duración de 45 minutos · IVA incluido

2026

RESTAURACIÓN

SOMONTES

Gracias

www.eventossomontes.com
eventos@cdsomontes.com
91 316 34 34 · 600 51 65 61





2026

RESTAURACIÓN

SOMONTES

CÓCTEL





VASITO DE SALMOREJO

con Crujiente de Jamón

Cucharita de

TARTAR DE SALMÓN

VIERIA KIMUCHI

BROCHETA CAPRESSE

Mozarella, Tomate Cherry y Albahaca



GYOZA DE PATO CASERA

con Salsa Hoisin de Fresa

CROQUETA CASERA

de Jamón Ibérico

TORREZNO JAPONÉS

MINI HOT DOG

MINI HAMBURGUESA



Vasito de TARTA DE QUESO

Vasito de TIRAMISÚ

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

35€



GAZPACHO

de Tomate Verde Mexicano y Jalapeño

Cucharita de

TARTAR DE ATÚN ROJO

CEVICHITO

STEAK TARTAR

en Hojaldrito

PANIPURI

de Ajada Gallega y Pulpo

CROQUETA CASERA

de Jamón Ibérico

CHORIZO CRIOLLO

con Chimichurri Casero

GAMBA EN TEMPURA

con Salsa XO

YAKITORI DE SECRETO

con Salsa Teriyaki

MINI HAMBURGUESA

TARTA DE CHOCOQUESO

SUSPIROS SUIZOS

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

45€



VASITO DE SALMOREJO
con Crujiente de Jamón

Cucharita de
**TARTAR DE
ATÚN ROJO BOLFEGÓ**

STEAK TARTAR
en Hojaldrito

PANIPURI
de Ajada Gallega y Pulpo

YAKITORI DE POLLO

GYOZA DE PATO CASERA
con Salsa Hoisin de Fresa

MINI HAMBURGUESA

MINI HOT DOG

RISOTTO DE SETAS Y TRUFA
con Lascas de Parmesano

ÑOQUIS AL CURRY ROJO
con Carrilera



Trampantojo
TARTA DE QUESO
LEMON PIE

Blanco Somontes Ecológico · Tinto D.O Rioja Joven
Agua · Refrescos · Cervezas · Café

55€



2026
RESTAURACIÓN
— SOMONTES —

GRACIAS



www.eventossomontes.com
eventos@cdsomontes.com
91 316 34 34 · 600 51 65 61



2026
RESTAURACIÓN
— SOMONTES —

*Aperitivo &
Vino Español*



1

RESTAURACIÓN
SOMONTES



APERITIVO

VIRUTAS DE
JAMÓN IBÉRICO
CON PANCITOS

LINGOTE
MOUSSE DE FOIE
CON GEL DE VERMÚ Y CRUJIENTE DE MAÍZ

GILDA DE ATÚN ROJO



BODEGA

VINO BLANCO SOMONTES ECOLÓGICO
VINO TINTO D.O RIOJA JOVEN

AGUA
REFRESCOS
CERVEZAS

18€



La duración del apertivio es de 45 minutos · IVA incluido · Min. 20 pax

2

RESTAURACIÓN
SOMONTES

APERITIVO

JAMÓN IBÉRICO
CON PICOS DE JEREZ

**TABLA DE QUESOS
ESPAÑOLES**

GILDA DE ANCHOA



BODEGA

VINO BLANCO SOMONTES ECOLÓGICO
VINO TINTO D.O RIOJA JOVEN

AGUA
REFRESCOS
CERVEZAS

20€



La duración del apertivio es de 45 minutos · IVA incluido · Min. 20 pax

3

RESTAURACIÓN
SOMONTES



APERITIVO

VIRUTAS DE
JAMÓN IBÉRICO
CON PANCITOS

LINGOTE
MOUSSE DE FOIE
CON GEL DE VERMÚ Y CRUJIENTE DE MAÍZ

OSTRA
CON BLOODY MARY



BODEGA

VINO BLANCO SOMONTES ECOLÓGICO
VINO TINTO D.O RIOJA JOVEN

AGUA
REFRESCOS
CERVEZAS

25€



La duración del apertivio es de 45 minutos · IVA incluido · Min. 20 pax

2026
RESTAURACIÓN
— SOMONTES —

Gracias

www.eventossomontes.com
eventos@cdsomontes.com
91 316 34 34 · 600 51 65 61

