

# Catering COCKTAIL 2026





## **El sabor de un momento inolvidable:**

Sabemos que tú evento es uno de los días más importantes de tu vida, y queremos ayudarte a hacerlo aún más especial.

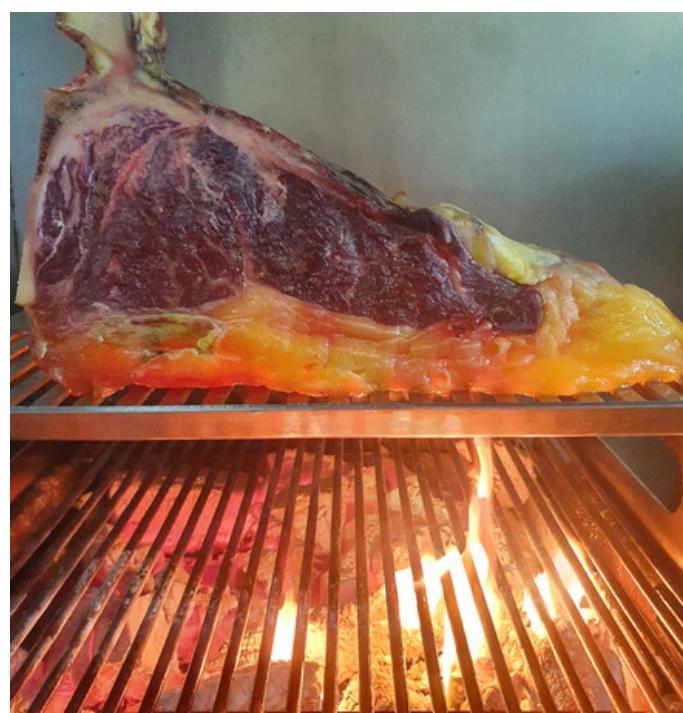
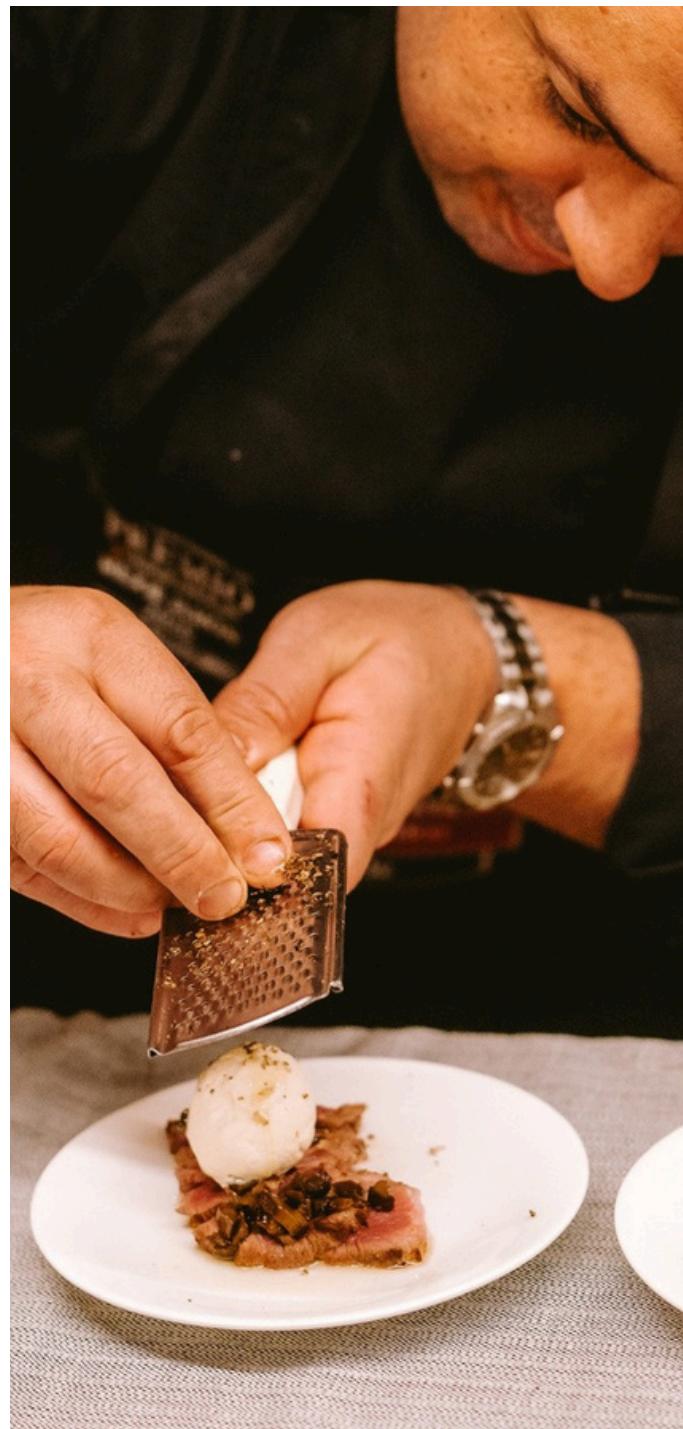
No sólo ofrecemos un servicio de catering, sino una experiencia gastronómica diseñada para despertar emociones y dejar una huella en cada invitado.

### **Nos especializamos en:**

Crear momentos únicos a través de la gastronomía, combinando calidad, creatividad y un servicio impecable.

Imagina un evento donde cada plato cuente una historia, donde cada sabor se convierta en un recuerdo imborrable y donde tus seres queridos hablen por años de lo delicioso que fue compartir ese momento contigo.

**Deja de imaginarlo y vamos a crearlo juntos...**



# Propuestas de Menú



## Menú 1

Aperitivo de la Barceloneta  
Gilda del País vasco  
Croquetas de ceps con mahonesa ajo negro  
Caviar con chupito crema de puerros y ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica)  
Queso Brie con mermelada artesana de arándanos  
Tarrina mi-cuit con compota de mango y aceite de vainilla Bourbon  
Patatas bravas estilo "Bar Tomas"  
Ensaladilla de ventresca de bonito y olivas de kalamata  
Focaccia de Mortadela, trufa y pistachos  
Gyoza de cerdo y verduras con pipeta de salsa ponzu y hoja de cogollo  
Alcachofa confitada con yema confitada y papada ibérica  
Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra  
Ceviche de corvina con aguacate y mango con leche de tigre de vieras  
Falso risotto de pato confitado, espárragos trigueros y calabaza confitada  
Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada

### Los Postres...

Surtido de repostería

### La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

### Servicio, cafés e infusiones

Precio: 80 €+ Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.

## Menú 2

Aperitivo de la Barceloneta  
Gilda del País vasco  
Croquetas de calamar y sepia  
Caviar con chupito crema de puerros y ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica)  
Queso Brie con mermelada artesana de arándanos  
Macaron de foie  
Tarrina mi-cuit con compota de mango y aceite de vainilla Bourbon  
Patatas bravas estilo "Bar Tomas"  
Ensaladilla de ventresca de bonito y olivas de kalamata  
Focaccia de Mortadela, trufa y pistachos  
Gyoza de cerdo y verduras con pipeta de salsa ponzu y hoja de cogollo  
Alcachofa confitada con yema confitada y papada ibérica  
Ravioli de rabo de toro con caldo dashi, cremoso de boniato y mahonesa de ajos negros  
Ceviche de corvina con aguacate y mango con leche de tigre de vieras  
Tataky de atún rojo Balfegó sobre hummus y setas confitadas  
Arroz meloso de cep y gamba roja  
Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada

### Los Postres...

Surtido de repostería

### La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

### Servicio, cafés e infusiones

Precio: 91 € + Material + Alquiler Espacio + 10% I.V.A.

## Nuestro Menú Cocktail “El Wake Experience”

Aperitivo	Ostras de Gillernau N2(al Natural y con leche de tigre
Cocktail	Aperitivo la Barceloneta Macaron de Foie Canard Tabla de quesos D.O. Caviar con chupito crema de puerros y ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica) Anchoa sobre pan de brioche con grasa de chuletón gallego Cecina con almendra tostada y AOVE Croqueta de Gamba Roja Patatas bravas estilo “Bar Tomas” Ensaladilla de bogavante con mahonesa de erizo Gamba Roja al ajillo con su pilpil Ceviche de corvina con aguacate y mango con leche de tigre de vieras. Zamburiñas con escabeche de setas Viera con escabeche de setas y verdura Pulpo en tempura con escabeche de setas sobre patata rota y aceite de pimentón Tataky de atún rojo Balfegó sobre hummus y setas confitadas Ensalada de Burrata con Tomates de Semiasados y Pistacho Arroz meloso de Gamba Roja y Calamar de playa Mini-hamburguesa de vaca con jugo de carne, cebolla confitada y escalopa de foie
El Postre	Surtido de Repostería “El Wake Experience”
La Bodega	Vino Blanco, Vino tinto y Cava, Refrescos y Cerveza

**Precio: 110 € + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.**





# Nuestra carta según temporada

## Aperitivos cocktail o en mesa...

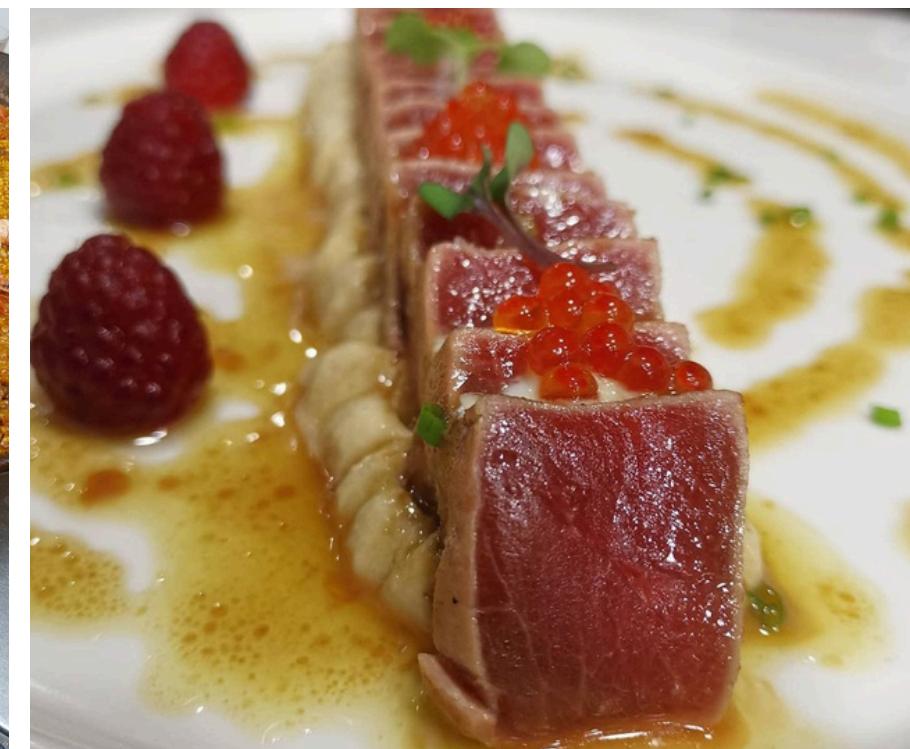
- Aperitivo la Barceloneta  
Bomba estilo la Barceloneta  
Croquetas de calamar y sepia  
Croquetas de ceps con mahonesa ajos negros  
Croquetas de bacalao con romesco  
Langostinos crujientes con cremoso de aguacate y toque thai  
Queso Brie con mermelada artesana de arándanos  
Gazpacho de tomate de temporada, frambuesa y pistacho tierno  
Sopa fría de tomates y remolacha con nieve de queso fresco y anchoa  
Crema de Puerros a la brasa con foie y trufa  
Tarrina mi-cuit con compota de mango y aceite de vainilla Bourbon  
Escalopa de foie con compota de manzana y demi-glase  
Ensaladilla de ventresca de bonito y olivas de kalamata  
Patatas bravas estilo "Bar Tomas"  
Matrimonio de anchoa y boquerón con pimiento del piquillo  
Focaccia de Mortadela, trufa y pistachos  
Jamón de bellota con picos de pan  
Cecina con almendra tostada y AOVE  
Tabla de embutidos cocidos  
Tabla de quesos D.O.  
Brocheta de Salmón semi-marinado con salsa tartara  
Ensalada de bacalao, tomate, anchoa del cantábrico, pistacho tierno y romesco  
Ensalada de espinacas, alcachofas fritas, escamas de foie, parmesano y pistacho  
Burrata sobre ensalada de espinacas y tartar de salmón semi-marinado  
Burrata con tomatitos de rama semi- asados  
Gyoza de cerdo y verduras con pipeta de salsa ponzu y hoja de cogollo
- Alcachofa confitada con yema confitada y papada ibérica  
Setas confitadas con huevo a baja temperatura y papada iberica  
Pimientos rellenos de Bacalao  
Ravioli de Ceps con salsa de foie y trufa negra  
Ravioli de rabo de toro con caldo dashi, cremoso de boniato y mahonesa de ajos negros  
Ravioli de burrata con tartar de atún rojo  
Coco ceviche de corvina con leche de tigre de vieras con mango y aguacate  
Viera con escabeche de setas y verdura  
Pulpo en tempura con escabeche de setas sobre patata rota y aceite de pimentón  
Tataky de atún rojo Balfegó sobre hummus y setas confitadas  
Tartar de atún rojo Balfegó con cremoso de aguacate y encurtidos  
Tartar de salmón semi-marinado con mango y aguacate con toque tha  
Tartar de vaca, escalopa de vaca y trufa  
Tartar de vaca, hueso de tuétano y cecina  
Falso risotto de pato confitado, espárragos trigueros y calabaza confitada  
Falso risotto de queso Idiazabal y setas de temporada  
Arroz meloso de setas de temporada, trufa y escalopa de foie  
Arroz meloso de pato, trigueros y trufa  
Arroz meloso de cep y gamba roja  
Presa ibérica de bellota, ceps confitado y helado de almendra y bergamota AOVE  
Solomillo de cerdo ibérico de bellota con matequilla de romero  
Mini-hamburguesa de vaca con queso y cebolla caramelizada  
Mini-hamburguesa de vaca con jugo de carne, cebolla confitada y escalopa de foie  
Bocata de Calamares con mahonesa de lima

**Te ofrecemos una selección de aperitivos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.**  
**Cada aperitivo se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.**

# Nuestra carta según temporada

## Platos Principales

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco  
Lubina con refrito de ajetes y su pilpil  
Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas  
Espaldita de cordero lechal con ciruelas, piñones y vino rancio  
Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos trigueros y pimientos del piquillo asados  
Costilla de vaca Gallega guisada 22 horas a 70 °C sobre Patata rota y cremoso de calabaza  
Solomillo de vaca con salsa de oporto, chalotas confitadas y milhojas de patata  
Tagliata de Entrecot de vaca madurada a la brasa, rúcula, parmesano y trufa  
Secreto ibérico de bellota con alcachofas confitadas, cremoso de calabaza y papada  
Tartar de vaca al whisky con tuétano , escalopa de foie y yema confitada



Te ofrecemos una selección de platos individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.

Cada plato se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.

# Nuestra carta según temporada

## Nuestro Momento dulce

Torrija de brioche con sopa fría de albahaca, pistachos y helado de hata  
Tarta de queso con coulis de mango y frutos rojos  
Coulant de chocolate sin gluten con helado de avellana  
Tatin de manzana con crema chantillí de vainilla Bourbon  
Tarta cremosa de queso Idiazabal sobre base arenosa de muesli coronada por fresitas del bosque y pistachos  
Cremas de chocolate negro y chocolate con leche sobre base fina de brownie y crujientes hojas de chocolate negro  
Mousse de chocolate negro 70% sobre base de ligero bizcocho de cacao, trufa de chocolate negro y frambuesas enteras  
Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá  
Nuestro "pijama" volviendo a la infancia  
Tiramisú tradicional  
Recuit con miel y frutos secos  
Mil hojas de crema y frutas  
Tarta Sacher con frambuesa  
Capriccio "Helados que nos llevan a la infancia"  
Helados Sandro Dessi  
Macarons variados  
Petit Four



**Te ofrecemos una selección de postres individuales para que personalices tu experiencia gastronómica según temporada.  
Cada postre se cotiza de manera individual, asesorados por el chef Carlos Cases.**



## Buffets Adicionales Fríos

Cevichería	+ 750 € /u
El Mexicano	+ 550 € /u
Vermutería by la Barceloneta	+ 550 € /u
Japonés / Nigiris y Maki-Sushi	+ 920 € /u
Cortador / Jamón de Bellota 7kg	+ 850 € /u
Selección de nuestros mejores Tartares	+ 650 € /u
Mercadillo de Croquetas	+ 6,20 € p/p
Surtido de Quesos Nacionales	+ 7,50 € /u
Ostras al Natural y Leche de Tigre	+ 11,50 € p/p

## Nuestro Resopón a la Brasa....

Candy bar
Chistorra del País Vasco.
Entraña de Angus con Mahonesa Kimchi.
Butifarra Duroc con Cebolla en Texturas
Chocolate con Churros

**Precio: 25,5 € p/p**

## Buffets Adicionales Calientes

Arroz de Gamba Roja de la Costa	+ 11,50 € p/p
Arroz de Mar y Montaña	+ 9,80 € p/p
Arroz Meloso de Pato, Ceps y Tirgueros	+ 10,40 € p/p
Arroz de Chuleta del País Vasco	+ 13,50 € p/p
Arroz de Gamba Roja, Huevos Fritos y Trufa Negra	+ 14,60 € p/p
Ravioli de Ceps con salsa de Foie y trufa	+ 9,20 € p/p

## Gyozas...

Gyozas de Cerdo y Verduras	+ 6,20 € p/p
Gyozas de Gambas	+ 6,20 € p/p

## Carnes a la Brasa...

Gambas de la Costa	+ 9,50 € p/p
Zamburiñas	+ 5,20 € p/p
Chuletón de Ternera DO	+19,20 € p/p
Parrilla de Carnes Selectas "El Wake"	+15,50 € p/p

# Condiciones Generales

## Los Precios Incluyen

La bodega: 1 botella de vino blanco /tinto cada 3 personas + 2 cervezas o refrescos por persona + aguas y cafés.

Un director de sala y su equipo.

Un Chef y su equipo.

## Los Precios No Incluyen

Material, roturas incluidas.

Alquiler del espacio.

Barra libre y resopón.

Flores y decoración.

Otros proveedores (DJ, entretenimiento, etc.)

El 10 % de IVA.

## Información Adicional

Duración del Cocktail: 2:00 H. Cualquier extensión del horario deberá ser coordinada previamente y cotizado aparte.

Todas las necesidades externas se cotizarán con el cliente (con previo aviso).

Para garantizar un servicio óptimo, el Chef Carlos Cases realizará una visita técnica al espacio para evaluar las necesidades del servicio.

En estos menús no está incluido el alquiler de material. En el caso de utilizar nuestro material tendría un coste de 34 € p/p, rupturas incluidas. Si quieren, les ofrecemos la posibilidad de contratar el material con empresas dedicadas al alquiler de material: Todo Hostelería.

## Confirmaciones

La celebración quedará confirmada en el momento en que se haya abonado la paga y señal del 25% del total. El pago de la totalidad se realizará 72 horas antes de la celebración, mediante transferencia bancaria.

## Cancelaciones

Hasta 15 días antes del evento, se devuelve hasta el 100% del prepago.

Hasta 10 días antes del evento, se retorna hasta el 75% del prepago.

Hasta 5 días antes del evento, se retorna hasta el 50% del prepago.

Con menos de 5 días antes del evento, no se retorna el prepago, que será facturado en concepto de gastos de cancelación, no pudiéndose utilizar en eventos futuros.

En caso de No show, total o parcial, el cliente asume las bajas de los comensales que no se presenten, pagando el 100% de los menús encargados.

## Causa Mayor

Son causas mayores, los fenómenos atmosféricos impredecibles como los terremotos, los huracanes o las riadas. También lo son los motines, aunque se descartan las huelgas programadas. Las enfermedades, excepto aquellas que obliguen por ley al confinamiento, o restrinjan la movilidad, no son causas mayores. En todo caso, estas causas justificarían a las personas afectadas, no a las demás que puedan formar parte del grupo o reserva.

D E J A   D E  
I M A G I N A R L O   Y  
V A M O S  
A   C R E A R L O   J U N T O S





## Contacto

T. 649 934 479

[info@elwakeevents.com](mailto:info@elwakeevents.com)

[www.elwakeevents.com](http://www.elwakeevents.com)

## Síguenos

[@elwakeevents](https://twitter.com/elwakeevents)

[@carloscscaseschef](https://twitter.com/carloscscases)