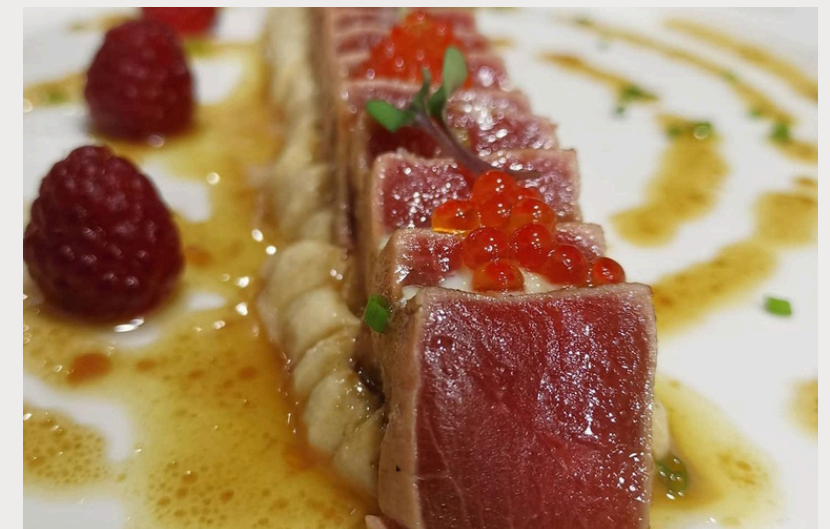


Catering COCKTAIL 2026





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.

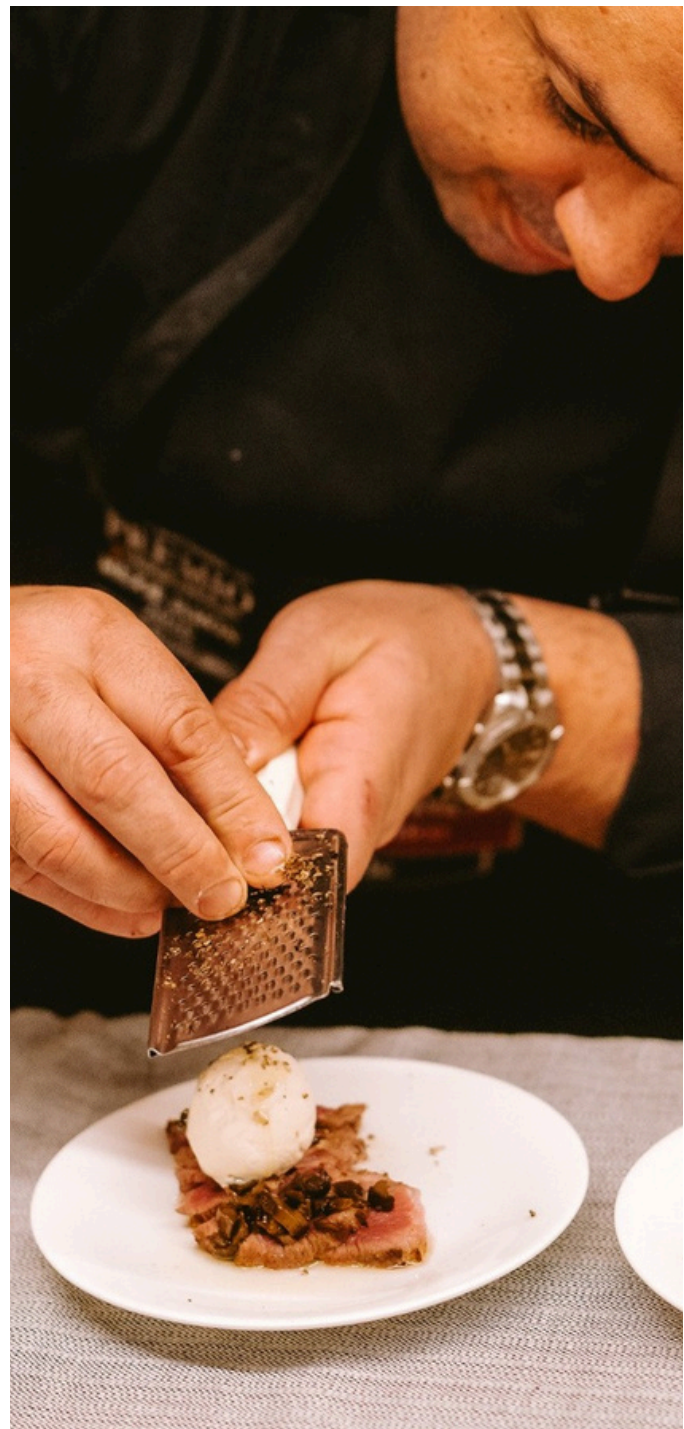
No sólo ofrecemos un servicio de catering, sino una experiencia gastronómica diseñada para despertar emociones y dejar una huella en cada invitado.

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
 - Tatakya 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
Cocktail

Ostras de Gillernau N2(al Natural y con leche de tigre
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
Tataký 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

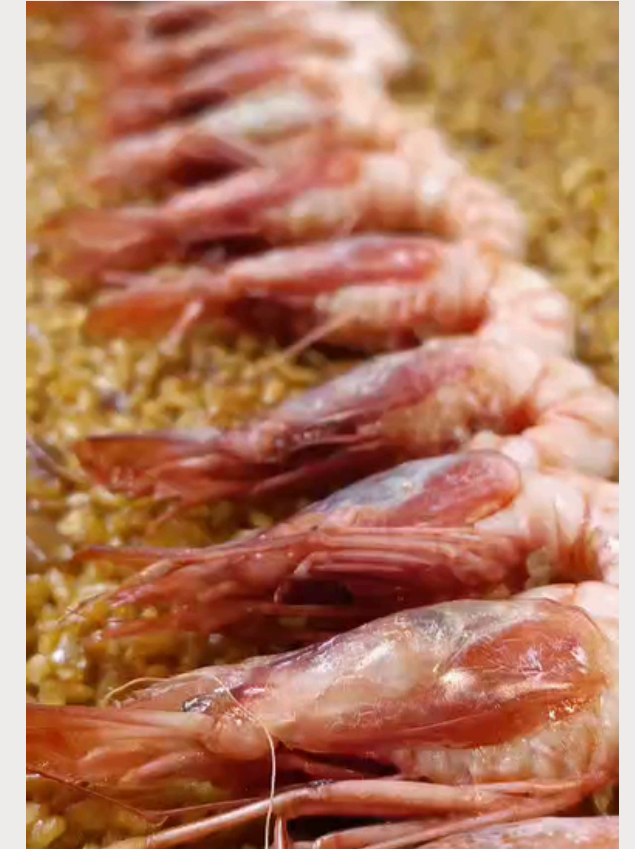
El Postre

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
Tataký 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

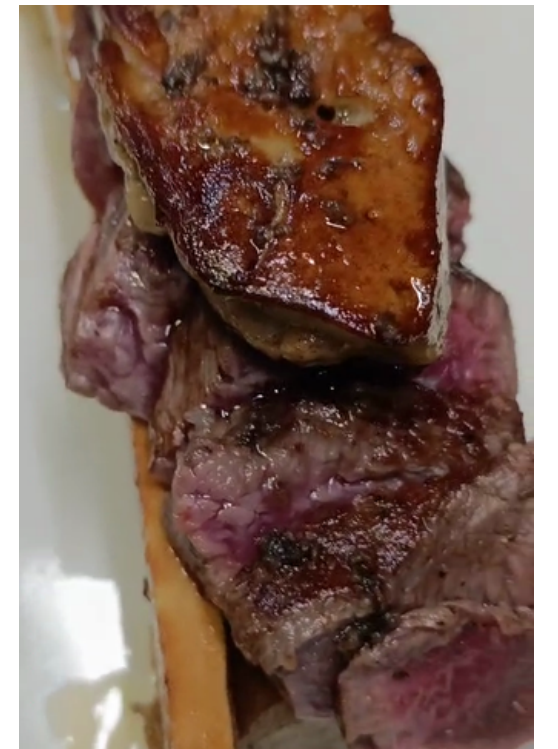
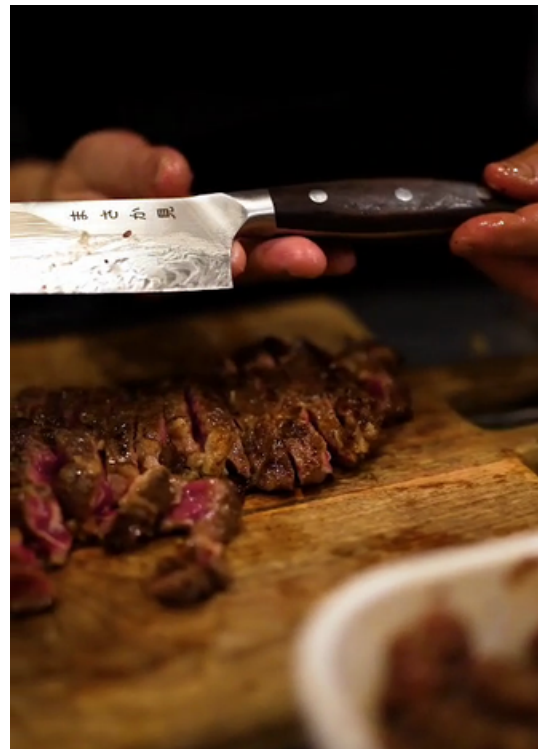
Costilla de vaca Gallega guisada 22 horas a 70 °C sobre Patata rota y cremoso de calabaza

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”

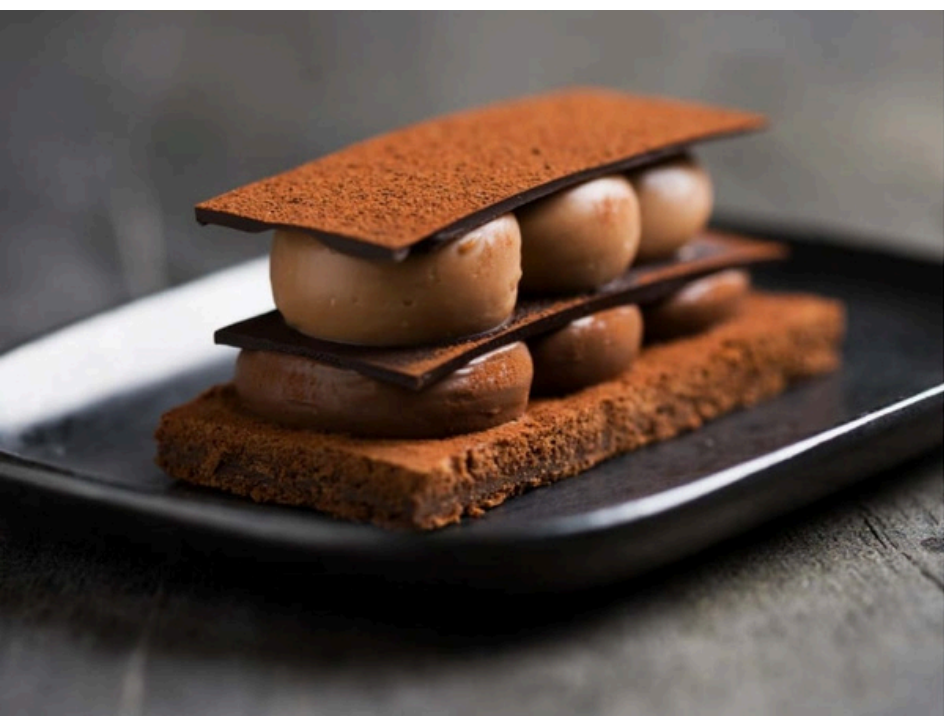
Helados Sandro Dessi

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.

DEJA DE
IMAGINARLO Y
VAMOS
A CREARLO JUNTOS





Contacto

T. 649 934 479

info@elwakeevents.com

www.elwakeevents.com

Síguenos

[@elwakeevents](#)

[@carloscaseschef](#)