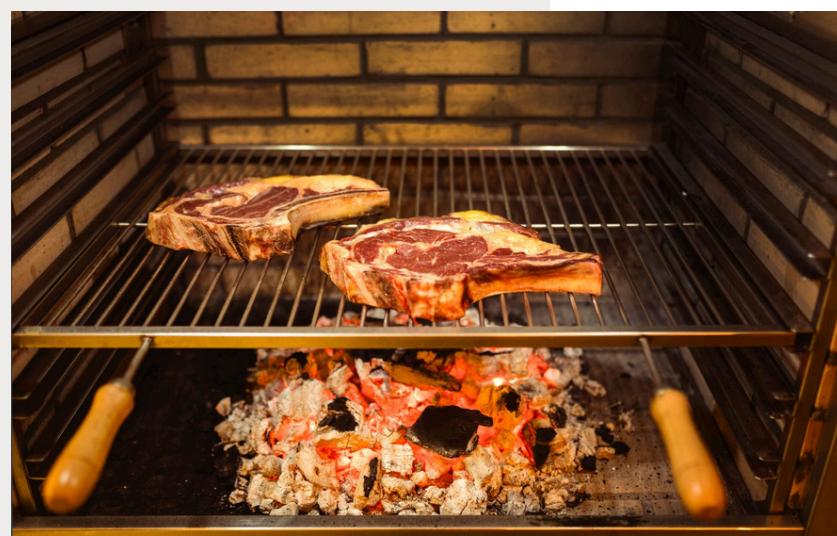


# Catering EMPRESA 2026





## El sabor de un momento inolvidable:

En El Wake Events sabemos que tú evento es uno de los días más importantes de tu vida, y queremos ayudarte a hacerlo aún más especial.

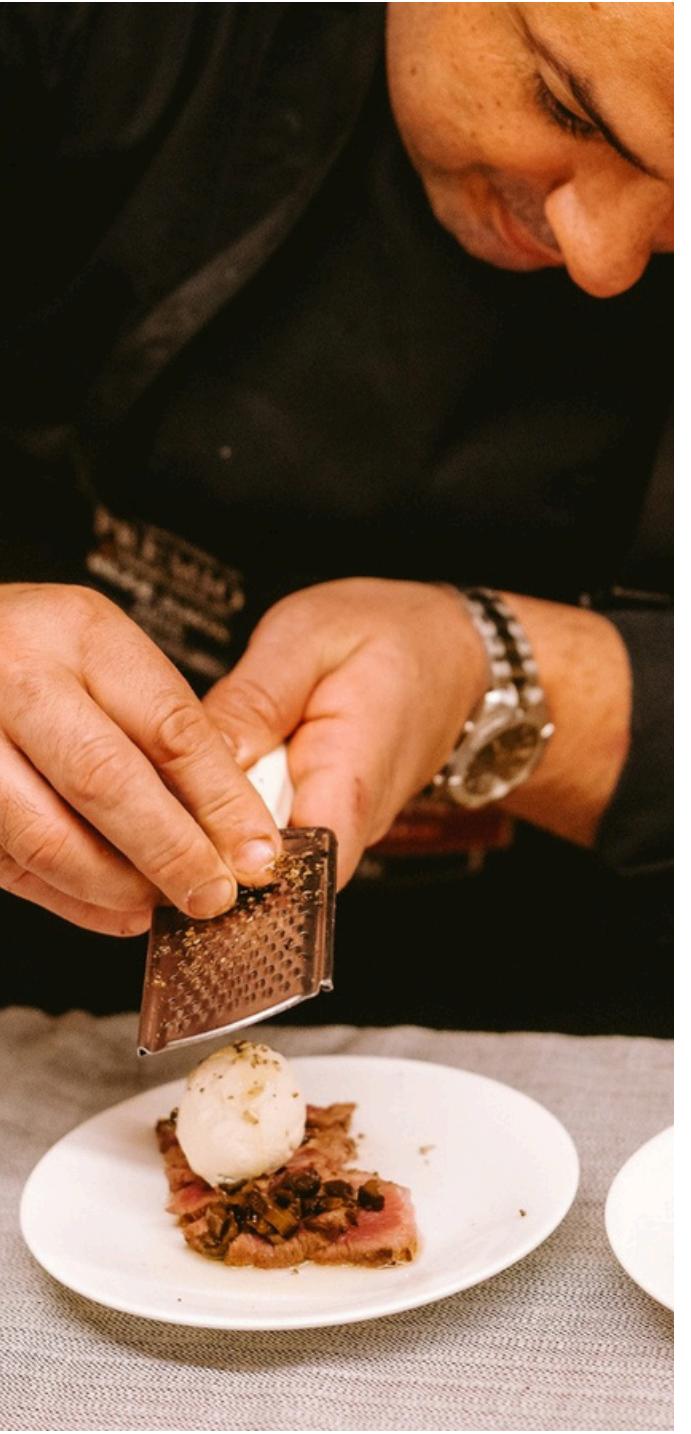
No sólo ofrecemos un servicio de catering, sino una experiencia gastronómica diseñada para despertar emociones y dejar una huella en cada invitado.

## 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 tu y tus compañeros hablen por años de lo delicioso que fue compartir ese momento.

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



# Propuestas de Menú



## Aperitivo cocktail o en mesa...

Gildas Tradicionales del País Vasco con Chips de patata con toque thai

Caviar con crema de Puerros y Ceps

Macaron de Foie Canard

Croqueta de Gamba Roja

Ensaladilla Rusa de Gamba con Mahonesa de Yuzu

Brochetas de langostinos crujientes con cremoso de aguacate con

Togarashi

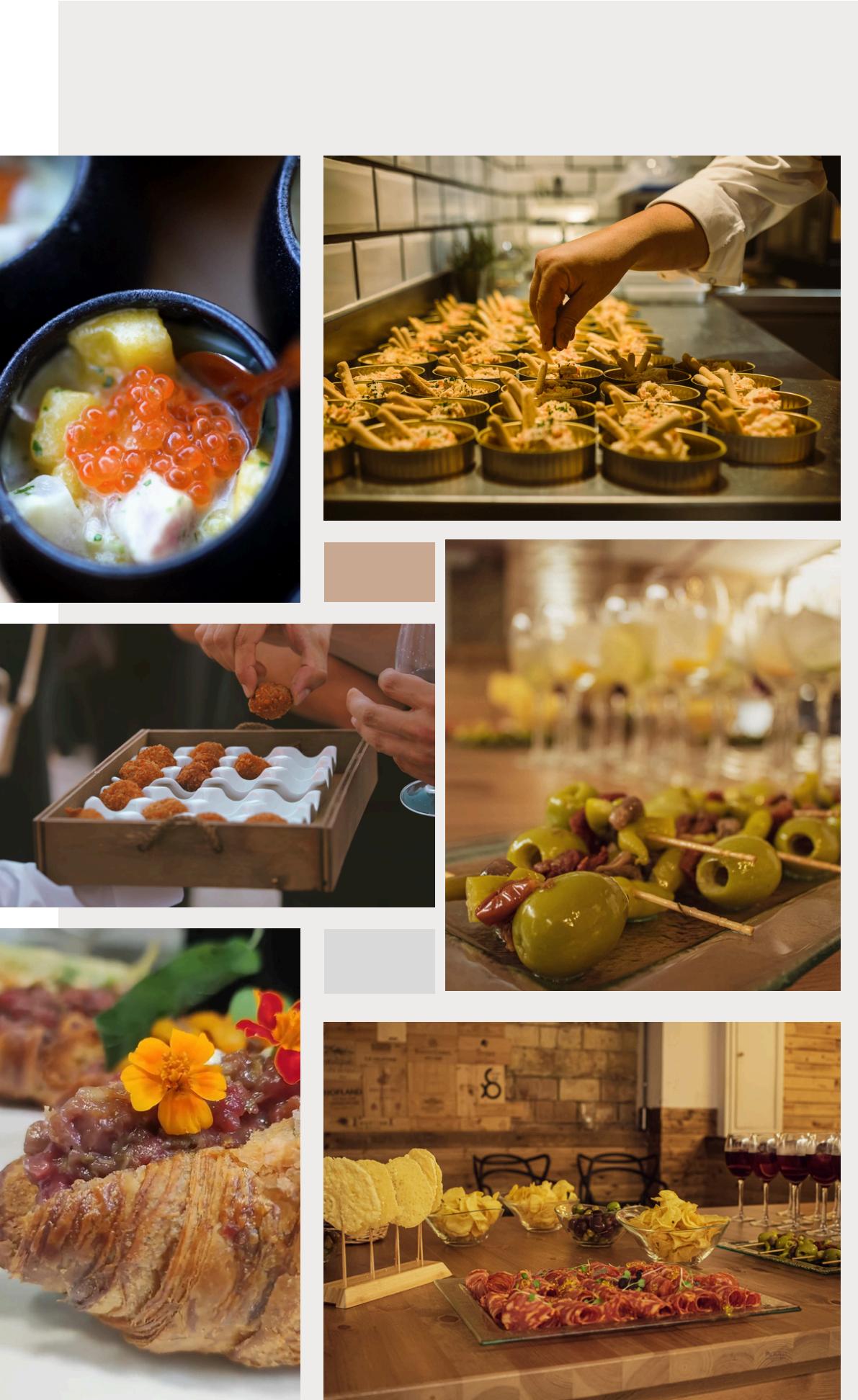
Ensalada de Burrata con Tomates semiasados y Pistacho tierno

Tartar de atún rojo Balfegó con hummus de garbanzo y vinagreta de miso

Ceviche de Corvina con Aguacate y Mango con Leche de Tigre y Vieiras

Mini Croissant de Tartar de Ternera con Mahonesa y Ajos Negros

**El Aperitivo cocktail o en mesa se incluye en el precio de cada Menú.**



## Menú 1

### Aperitivo cocktail o en mesa...

Meloso de Ternera guisado 12 horas sobre parmentier de Patata, espárragos  
trigueros y pimientos del piquillo asados

### Los Postres...

Torrija de brioche macerada con leche de vainilla y helado de avellana  
Petit Fours

### 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 cocktail o en mesa...

Lubina al horno con costra de pistachos sobre patatas a lo pobre y romesco

### Los Postres...

Tatin de manzana con crema chantilly de vainilla Bourbon  
Petit Fours

### La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava Refrescos y cerveza

### Servicio, cafés e infusiones

**Precio: 89 € + Material + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.**

---

## Menú 3

### Aperitivo cocktail o en mesa + Jamón de Bellota

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

### Los Postres...

Tarta queso con mermelada de arándanos y escamas de lima  
Petit Fours

### La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava Refrescos y cerveza

### Servicio, cafés e infusiones

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

---

## Menú 4

### Aperitivo cocktail o en mesa + Jamón de Bellota + Nigiris de Atún Rojo Balfegó + langostinos y Salmón Noruego

Caldereta de pescado de temporada con Gamba roja y almejas

### Los Postres...

Mousse ligera de chocolate blanco e interior de refrescante crema de maracuyá  
Petit Fours

### La Bodega...

Vino Blanco, Vino Tinto y Cava Refrescos y cerveza

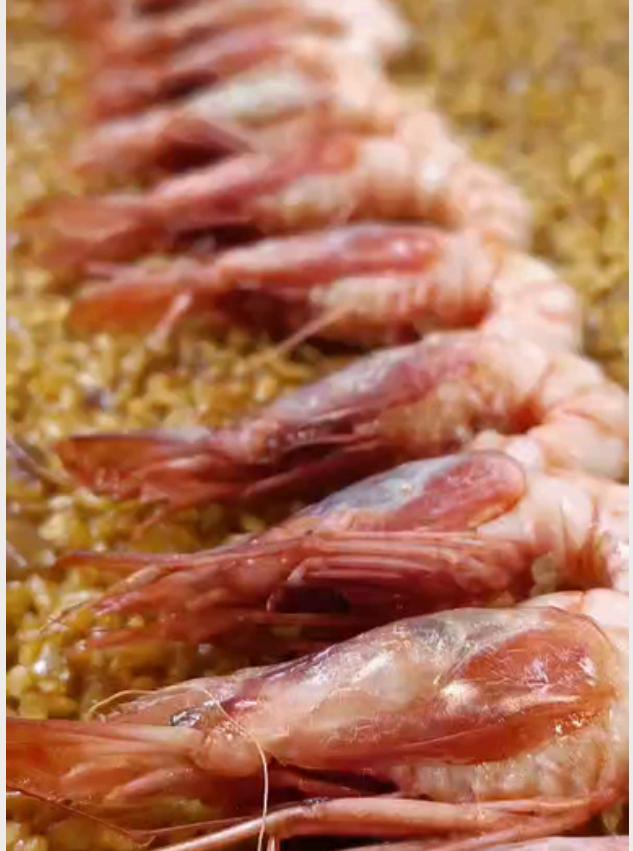
### Servicio, cafés e infusiones

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

## Nuestro Menú “El Wake Experience”

- Aperitivo Ostras de Gillernau N2(al Natural, con leche de tigre y con caviar)
- Cocktail Macaron de Foie Canard
- Goyzas de Cerdo y Verduras
- Caviar con chupito crema de puerros y ceps (Jeringuilla de Grappa de Barrica)
- Anchoa sobre pan de brioche con grasa de chuletón gallego
- Croqueta de Gamba Roja
- Maki-Sushi y Nigiris Variados
- Gamba Roja al ajillo con su pilpil
- Ceviche de corvina con aguacate y mango con leche de tigre de vieras.
- Navajas Gallegas a la Brasa
- Zamburiñas a la Brasa
- Ensalada de Burrata con Tomates de Semillas y Pistacho
- Arroz de Gamba Roja ( Show Cooking )
- Plato Principal Solomillo de vaca gallega con escalopa de Foie, mantequilla de romero y milhojas de patata trufada
- El Postre Surtido de Repostería “El Wake Experience”
- Petit Fours
- La Bodega Vino Blanco, Vino tinto y Cava Refrescos y cerveza

**Precio: 140 € + Alquiler Espacio+ 10% I.V.A.**





# Nuestra carta según temporada

## Aperitivos cocktail o en mesa...

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

**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.**

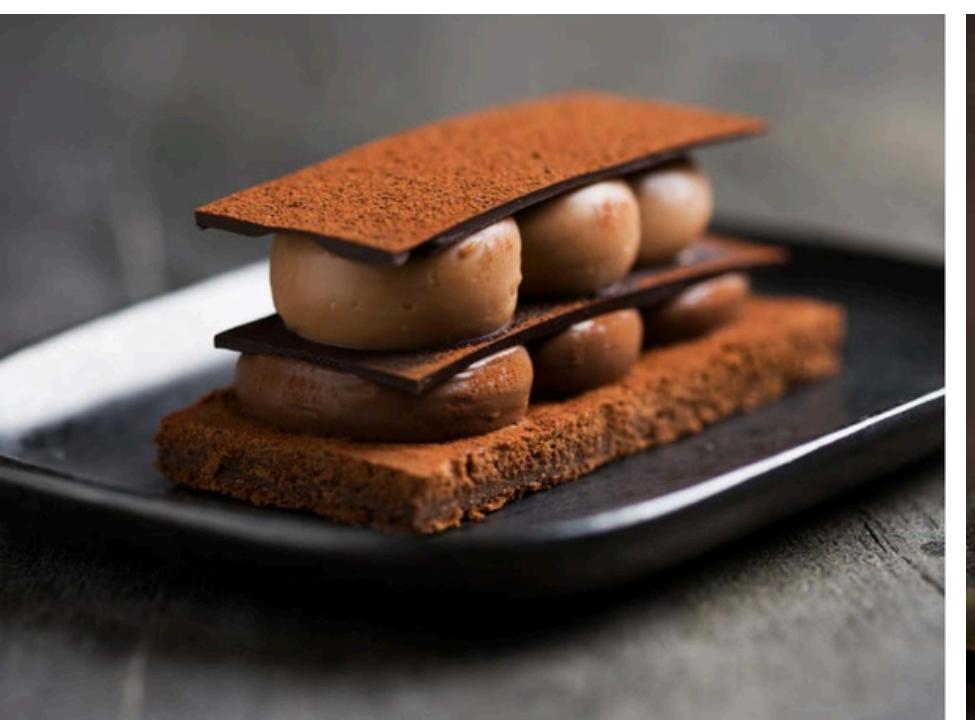
# Nuestra carta según temporada

## 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	+ 550€ /u
El Mexicano	+ 550€ /u
Vermutería by la Barceloneta	+ 550€ /u
Japonés / Nigiris y Maki-Sushi	+ 750€ /u
Cortador / Jamón de Bellota 7kg	+ 850€ /u
Selección de nuestros mejores Tartares	+ 550€ /u
Mercadillo de Croquetas	+ 7,20€ /u
Surtido de Quesos Nacionales	+10,60€ /u
Ostras al Natural y Leche de Tigre	+11,50€ /u

## 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: 32,25€ p/p**

## Buffets Adicionales Calientes

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

## Gyozas...

Gyozas de Cerdo y Verduras
Gyozas de Gambas

## Carnes a la Brasa...

Gambas de la Costa	+ 9,50€ p/p
Zamburiñas	+ 5,20€ p/p
Chuletón de Ternera DO	+16,20€ p/p
Parrilla de Carnes Selectas "El Wake"	+10,50€ 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://www.instagram.com/elwakeevents)

[@carloscaseschef](https://www.instagram.com/carloscaseschef)