

# CAFÉ COMERCIAL

ORIGINAL & CASTIZO

MENÚ GRUPOS  
2026

# MENÚ SENTADOS I

## PARA COMPARTIR

Ensaladilla clásica, El Comercial

Burrata de búfala con pesto de tomate seco,  
calabacín y brotes

Croquetas de jamón al natural

Cazón en adobo a la andaluza con alioli

Lomo de vaca fileteado a la brasa

## POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

**55€**

\* Incluye 2 bebidas por persona

\* Barra libre de bebidas (durante la comida) +9€

# MENÚ SENTADOS II

## PARA COMPARTIR

Ensaladilla clásica, El Comercial

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Verdura a la brasa con huevo de corral y trufa

Croquetas "El Comercial" de boletus

Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina

## CARNE (INDIVIDUAL)

Canelón de rabo de toro en su jugo con bechamel y portobello

## POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

**65€**

\*Incluye 3 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +9€

# MENÚ SENTADOS III

## PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Croquetas "El Comercial" de boletus

Salpicón de pulpo con langostinos atigrados

Alcachofa de Tudela confitada a la parrilla

Taquitos de merluza de pincho a la romana con muselina de ajo frito

## CARNE (INDIVIDUAL)

Solomillo de vaca vieja con pimientos al carbón y patatas

## POSTRE(INDIVIDUAL)

Tarta de queso con frutos rojos

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas RUEDA

Buenos Días

**75€**

\*Incluye barra libre de bebidas (durante la comida)

# MENÚ CÓCTEL I

## CÓCTEL

Ensaladilla clásica, El Comercial

Croquetas de jamón ibérico

Salmón ahumado con aguacate y lima

Hojaldre de brandada de bacalao

Mini tortilla brava

Bocatín de calamares y alioli

Brocheta moruna de corral

Mini hamburguesas

## DULCES

Coulant de chocolate

Tartaleta de limón

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

## 50€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +9€

# MENÚ CÓCTEL II

## CÓCTEL

Ensaladilla clásica, "El Comercial"

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Croquetas de boletus

Bocatín de calamares con alioli

Hojaldre de brandada de bacalao

Brocheta de pulpo a la gallega

Mini cachopos asturianos

Mini hamburguesas

## DULCES

Coulant de chocolate

Tartaleta de limón

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

## 60€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +9€

# MENÚ CÓCTEL III

## CÓCTEL

Ensaladilla clásica "El Comercial"

Jamón de bellota cortado a cuchillo

Croqueta de boletus

Tortilla española brava

Salpicón de pulpo y langostinos

Steak tartar de solomillo picado a cuchillo

Crêpe de rabo estofado

Risotto de carabinero braseado

## DULCES

Tartaleta de crème brûlée de frambuesa

Coulant de chocolate

## BEBIDAS

Agua mineral

Refrescos

Cerveza

CVNE Selección Fincas

RUEDA Buenos Días

## 70€

\*Incluye 2 bebidas por persona

\*Barra libre de bebidas (durante la comida) +9€

# PRESUPUESTO

---

Incluye todo el manejo y mobiliario para el desarrollo del evento.

Incluye servicio de camarero.

Tarifa de alquiler del espacio a consultar.

Condiciones de pago:  
50% a la confirmación del evento, 50% restante antes del evento.

Forma de pago: Transferencia.

Servicio de DJ a consultar.

El número de comensales se tendrá que confirmar una semana antes del evento.

Precio establecido por persona.

I.V.A incluido.

# POLÍTICA DE CANCELACIÓN

---

El evento se deberá abonar en su totalidad **una semana antes** a la fecha programada.

En el caso de desperfectos del mobiliario serán asumidos **por el cliente**.

Nos adaptaremos a la normativa que haya en el momento del evento en la **Comunidad de Madrid**.

Se tendrá que abonar por adelantado el **50% del importe** en un periodo de **15 días antes como señal a la confirmación del evento**.

Tendrán que notificar con **una semana de antelación** a la fecha del evento el número exacto de comensales.

En el caso que el cliente quiera cancelar el evento a una semana antes a la fecha programada se le devolverá un **20% del pago adelantado**.

En el caso que el cliente quiera cancelar a dos semanas antes de la fecha del evento se le devolverá un **25% del pago ya abonado**.

Antes de la finalización del evento, se tendrá que abonar **cualquier extra** que haya consumido el cliente.