

Mintor

CATERING

*“Enciende un sueño y  
déjalo arder en ti”*

---

NUESTRA PROPUESTA  
GASTRONÓMICA PARA EVENTOS  
2025



CATERING

NUESTRA PROPUESTA  
GASTRONÓMICA PARA  
EVENTOS 2025

**Grupo Montoro Catering**

Avenida de la Albufereta 13  
03016 · Alicante · Spain

601 109 553  
catering@grupomontoro.es

**[www.grupomontoro.es](http://www.grupomontoro.es)**





# Montor

CATERING

## *Nuestra propuesta gastronómica para eventos 2025*

---



### **SUMARIO**

NUESTRA GASTRONOMÍA, página 4

EL COCKTAIL, página 5

NUESTRAS OPCIONES DE PLATOS, página 13

POSTRES, página 16

MENÚS INSPIRACIÓN MONTORO, página 18

MENÚ INFANTIL, página 20

LA BODEGA, página 21

EL RINCÓN DULCE, página 24

FINISHER, página 24

EXTRAS Y CONDICIONES, página 26



NUESTRA  
GASTRONOMÍA  
2025

---



***“Los sueños  
son sumamente  
importantes.  
Nada se hace  
sin que antes se  
imagine”***

GEORGE LUCAS

La filosofía de Grupo Montoro está mecida por el Mediterráneo e impregnada de tradición, de recetas milenarias, de productos frescos de temporada y de proximidad.

Hemos diseñado esta propuesta a fuego lento, con mucho cariño y detalle para hacer que el día de vuestro enlace sea único e irrepetible.

Más allá de lo que vais a encontrar en estas páginas, nuestro reto es dar una respuesta personalizada a cada celebración, a cada momento, a cada idea...

Todo lo que imaginéis podemos hacerlo realidad.



## EL COCKTAIL

---



*Comenzamos con una selección de pequeños bocados deliciosos y divertidos*

### SNACKS

Abrimos boca con un toque crujiente. Los incluimos en todos los menús:

- Palomitas con mantequilla tostada
- Raíces crujientes con polvo de wasabi
- Frutos secos garrapiñados especiados



# *Esta es nuestra selección de platos en miniatura para dar la bienvenida a vuestros invitados:*

## LOS APERITIVOS FRÍOS

---



### **Smoothies - elegid el preferido de entre dos opciones**

- Margarita cítrica, a base de cítricos frescos
- Daikiry de fresa con jengibre

### **Gazpacho de piña y coco con espuma de frambuesa**

Refrescante y original aperitivo para abrir boca. Una combinación tropical irresistible.

### **Pani-puri de salmón con caramelo de anguila**

Deliciosos pani-puris rellenos de mousse de salmón ahumado, untados con una pincelada de caramelo de anguila. Una explosión de emociones.

### **Ventresca de atún sobre croissant tostado**

Ventresca de atún a la llama, tomate asado y emulsión de ostra sobre una tosta de croissant recién horneado. Un bocado muy marinero.

### **Sándwich de steak tartar de ternera y crujiente de patata**

Crujientes láminas de patata, ternera picadita a cuchillo y aderezada tradicionalmente con tártara de remolacha y cebollino. Colores, sabores... Un bocado perfecto.

### **Grissini de cangrejo real**

La delicadeza del cangrejo real servido sobre una crema de aguacate tostado, maíz crujiente, huevas de trucha y mantequilla de bacon. Aderezado con un toque de aceite de sésamo. Un aperitivo insuperable.





### **Crujiente de nori con ensaladilla de sepia y gambas**

Nuestra clásica ensaladilla de sepia y gambas envuelta por láminas crujientes de nori. Texturas y matices deliciosamente combinados entre sí.



### **Profiterol de foie con confitura de tomate y vainilla**

Deliciosa masa de profiterol con un manto de color oscuro cuyo interior sorprende. Foie micuit con toques de mermelada de tomate y vainilla que te hacen rozar el cielo.



### **Ceviche de lubina con esfera de leche de tigre**

Un entrante original y llamativo donde los haya. Las esferas de leche de tigre coronan este canutillo elaborado con láminas de patata. Arte para la vista y el paladar.

### **Causa limeña con anchoa, boquerón, emulsión de algas y amaranto**

La receta tradicional de causa limeña combinada dos representantes de nuestras costas: anchoa y boquerón. ¡Sorprendente!



### **Sandwich de duxelle de setas e Idiazábal**

Estos pequeños bocados a base de duxelle de setas, shitake deshidratada y aceite de trufa, combinan a la perfección con el toque de queso Idiazábal que les hace irresistibles.



## LOS APERITIVOS CALIENTES

---



### **Tempura de pétalos de rosa y agua de azahar**

Siempre sorprenden nuestros pétalos de rosas ecológicas crujientes, aderezadas con un suave y aromático toque de miel y agua de azahar.

### **Brocheta de gamba a la brasa**

Gamba roja de la bahía alicantina cocinada a la brasa de carbón de encina, salsa americana de sus propias cabezas con polvo de tomate, y con la textura crujiente del pan al estilo japonés.

### **Croqueta de pollo a l'ast con emulsión de limón tostado**

Nuestras famosas croquetas de pollo ecológico a l'ast. Elaboramos una masa muy cremosa y las acompañamos con una mayonesa casera de limón tostado. ¡Deliciosas!

### **Croqueta de jamón ibérico con emulsión trufada**

Una elección de jamón ibérico en versión caliente, acompañado de una crema suave de trufa. Para chuparse los dedos.

### **Cigalita de Santa pola en tempura**

Opción mediterránea y alicantina donde las haya. Un tributo a nuestra costa divertido y original.







**Buñuelo de brandada de raya con tempura de algas y alioli de ajo fermentado**

Un clásico de nuestro chef. Unos buñuelos diferentes, servidos de forma diferente. Raya, algas, alioli de ajo fermentado y el punto dulce y cítrico de la mermelada de limón, una combinación muy elegante.



**Mollete de papada ibérica con mozzarella y orégano**

Los secretos del sabor de este mollete son innumerables. Papada ibérica cocinada al vacío, queso mozzarella, Tamari y orégano seco hacen que cada bocado sea todo un viaje.



**Taco de Pato Pekín a la plancha sobre tortitas de maíz**

Taco de pato Pekín con encurtidos y salsa de menta-yogurt. Sorprendente fusión asiática y mejicana.

**Brioche crujiente de jarrete con blanquet y berenjena**

Una fusión que no dejará indiferente a nadie, puesto que viene acompañado de salsa teriyaki y un toque de ralladura de naranja que sorprende en cada bocado.



# Estaciones

## ESTACIONES TEMATIZADAS PARA EL COCKTAIL

---



### 01. Estación de jamón ibérico

Lascas de jamón ibérico de bellota cortado en directo por un especialista, acompañado de pan tostado y tomate recién rallado.

Precio por jamón de bellota ibérico  
Sánchez Romero Carvajal:  
800€ (1 pieza jamón por cada 120 pax)

Precio por jamón ibérico 5J:  
1250€ (1 pieza de jamón cada 120 pax)

Esta estación también viene acompañada de Airbags, pequeños globos de pan crujiente.

### 02. Estación de ostras francesas

Espectacular puesta en escena. Ostras abiertas al momento por nuestros Oyster men.

100 unidades / 7.00€ unid  
200 unidades / 6.50€ unid  
300 unidades / 6.25€ unid

Posibilidad de maridaje con Champagne.





### 03. Estación de Vermutería

Tradición y placer. Degustación de diferentes vermouths artesanos acompañados de sus aperitivos: gildas, salpicón de pulpo y langostinos, zamburiñas con escabeche cítrico, corteza rellena de ensaladilla de gambas, mejillón con pilpil frío de azafrán y polvo de algas.

Precio por persona: 7,50€

### 04. Estación de brasas

Unas buenas brasas en vivo donde el comensal podrá elegir qué quiere en el momento. Brochetas de carne -pollo marinado, cordero especiado y lomo alto-, marisco -carabinero, pulpo y vieira- y verdura para todos los gustos. A elegir 3 brochetas entre las anteriores.

Precio por persona: 8,50€

### 05. Estación de arroces

Ideal para bodas en la que se quiera potenciar la gastronomía local alicantina. Arroces de pollo de campo, de conejo, setas y caracoles, de pescado y de verduras.

Precio por persona: 7,00€

### 06. Estación international street food fusion

Un viaje gastronómico por los principales puestos callejeros más representativos alrededor del globo. Ceviche de salmón o hamachi con naranja, guacamole en molcajete con tacos de maíz morados, taco de cochinita pibil, arepas de queso y tamal de costilla de cerdo glaseada. Una experiencia sensorial auténtica.

Precio por persona: 7,50€





### **07. Estación de quesos nacionales e internacionales**

Una fiesta para los amantes del queso. Nuestra selección de quesos acompañada de diferentes panes artesanos, mermeladas y membrillo  
**Selección de quesos:** nacionales e internacionales, de diferentes tiempos de curación y tipos de leche según la estación del año

Precio por persona: 6,50€

### **08. Estación de salazones y cocas alicantinas**

Sabor Mediterráneo. Una selección de los mejores salazones artesanos de la provincia, acompañado de una variedad de nuestras conocidísimas cocas alicantinas.

Precio por persona: 7,50€



# *Nuestras opciones de platos que harán de vuestro evento un día para no olvidar jamás*



Sabemos lo cómodo que resulta hacer las cosas a vuestra manera. Es por ello que en esta sección os presentamos todas nuestras opciones por separado, para que podáis combinarlas como mejor consideréis.

En las siguientes páginas encontraréis opciones para elegir, como entrantes, platos principales a base de carne o de pescado y postres.

Para descubrir la posibilidad de combinarlos y la oferta económica, podéis acceder al apartado siguiente: **Inspiraciones**, en la página 18.



## ENTRADAS

---



### **ENTRADAS:**

**01.** Ravioli de langostinos, mozzarella con pesto y sopita de salmorejo con piñones tostados y espirulina en polvo.

**02.** Tartar de quisquilla, helado de ajo blanco y sopa fría de almendra ahumada con aceite de vainilla y arroz negro suflado.

**03.** Cola de bogavante cocido sobre una patata confitada, aguacate, napada con vinagreta de miso, huevas de trucha y coral de algas. Suplemento de 3€

**04.** Crema de setas de temporada, pasta rellena de duxelle de setas y bouquet de portobello aliñado con trufa.



# PLATOS PRINCIPALES

---



## PLATOS PRINCIPALES CON CARNE:

- 01.** Solomillo de ternera a la parrilla con espuma de foie, aceite de humo, espárragos, ajos tiernos y alcachofas salteadas.
- 02.** Cochinillo confitado en cardamomo y canela con puré de tupinambur y chalotas al Oporto.
- 03.** Medallón de cordero cocinado a baja temperatura y dorado a la plancha, con cebolletas salteadas, bouquet de hierbas aromáticas y vinagreta de limón.
- 04.** Wellington de pularda, un plato clásico estilo *english pie* jugoso y sabroso.  
Suplemento de 3€

- 04.** Moflete de vaca rubia gallega. Una carrillera cocinada de manera tradicional, jugosa, acompañada de su propia salsa y parmentier cremosa de patata.



## PLATOS PRINCIPALES CON PESCADO:

- 01.** Rodaballo con jugo de moluscos y micro verduras al vapor.
- 02.** Parpatana de atún lacada a la brasa con jugo de callos, hummus de garbanzo negro, tapioca crujiente y tamarindo.



# POSTRES

---



## POSTRES:

**01. Dulce flor:** Bizcocho tierno de almendra con mousse de praliné de almendra y naranja, sopa de turrón y ganache montada de chocolate blanco y vainilla.

**02. Torrija caramelizada con helado 4 especias:** Un brioche mojado con infusión aromatizada y una capa caramelizada, acompañado de un helado artesano de 4 especias que le añade el sublime punto y final.

**03. Turrón, chocolate y cítricos:** Mousse de chocolate 70% y naranja, ganache de chocolate con leche y Whisky, cremoso de turrón y azahar, crema de limón, bizcocho tierno de chocolate y ganache montada de chocolate caramelizado con un toque de café.

**04. Milhoja caramelizada con crema y fruta fresca:** Para los amantes de los postres clásicos. Esta milhoja combina repostería e ingredientes naturales refrescantes de manera sublime.

**05. Coco joven:** Bizcocho de aceite de oliva con espuma de coco y chocolate blanco, galleta cítrica y fruta de la pasión. Suplemento por persona 2,50€

***No hay evento que se precie, sin su toque goloso***





MENÚ  
INSPIRACIÓN  
PABLO  
MONTORO

---



*Os damos ideas para  
que vosotros solamente  
tengáis que preocuparos de  
disfrutar al máximo*





## *Inspiración 1*



### COCKTAIL

3 Snacks

3 aperitivos fríos  
3 aperitivos calientes

### PLATOS

1 entrante  
1 carne o 1 pescado  
1 postre

### LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana  
Turrón de kikos y chocolate blanco  
Café

Pan brioche & focaccia de semillas  
hecho en nuestro obrador

---

Precio por persona: 98€  
IVA no incluido en el precio del menú  
Precio válido para todo el 2025

## *Inspiración 2*



### COCKTAIL

3 Snacks

6 aperitivos fríos  
5 Aperitivos calientes

### PLATOS

1 entrante  
1 carne o 1 pescado  
1 postre

### LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana  
Turrón de kikos y chocolate blanco  
Café

Pan brioche & focaccia de semillas  
hecho en nuestro obrador

---

Precio por persona: 109€  
IVA no incluido en el precio del menú  
Precio válido para todo el 2025



## *Inspiración 3*



### COCKTAIL

3 Snacks

6 aperitivos fríos

6 aperitivos calientes

### PLATOS

1 entrante

1 pescado

1 carne

1 postre

### LOS PETIT-FOUR

Bombón de praliné de avellana

Turrón de kikos y chocolate blanco

Café

Pan brioche & focaccia de semillas  
hecho en nuestro obrador

---

Precio por persona: 134€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2025

## *Cocktail*



### PARA EVENTOS EN LOS QUE SE ELIJA EL ESTILO COCKTAIL

3 Snacks

5 aperitivos fríos

5 aperitivos calientes

3 estaciones a elegir

### LOS DULCES

3 de nuestros postres en miniatura

Café o granizado

---

Precio por persona: 85€

IVA no incluido en el precio del menú

Precio válido para todo el 2025



# Menú Infantil



## ENTRANTES CENTRO MESA

Patatas chips  
Jamón ibérico y queso manchego  
Croquetas de ave con mayonesa  
Fingers de pollo con salsa barbacoa

## PRINCIPAL A ELEGIR

Macarrones Boloñesa con queso  
Escalope de ternera  
con patatas fritas  
Arroz a Banda

## POSTRE

Helado de chocolate y vainilla con  
galletas

## BEBIDA

Agua, refrescos y zumos

---

Precio por niño: 47€  
IVA no incluido en el precio del menú  
Precio válido para todo el 2025





LA BODEGA

---



***Disponemos  
de una gran  
bodega que  
ponemos  
a vuestra  
disposición  
para poder  
disfrutar de la  
mejor armonía  
con el menú  
que elijáis***

Esta es la selección de nuestra  
sumiller para esta temporada.



# *Para cocktail y banquete*



Agua, refrescos,  
cerveza y vermut artesano

## VINOS BLANCOS

**Croque "Albariño"**  
D.O.P. Rías Baixas

**Brezo "Godello"**  
D.O.P. Bierzo

**Pago de Cirsus "Chardonnay"**  
D.O.P. Navarra

**Fuente Elvira "Verdejo"**  
D.O.P. Rueda

**ADEMÁS, SE PUEDEN ELEGIR  
ALTERNATIVAMENTE LOS SIGUIENTES:**

**Pazo de Rubianes "Albariño"**  
D.O.P. Rías Baixas  
suplemento 2€

**Mengoba Lías "Godello"**  
D.O.P. Bierzo  
suplemento 2€

**Supernova "Moll"**  
D.O.P. Binissalem  
suplemento 1,5€

**Ferratus "Albillo Mayor"**  
D.O.P. Ribera del Duero  
suplemento 1,5€

**Nieva Pie Franco "Verdejo"**  
suplemento 1,5€

---

## VINOS TINTOS

**Senda de los Olivos**  
D.O.P. Ribera del Duero

**Jardín de la Emperatriz**  
D.O.P. Ca. Rioja

**Colasio Finca Usaldón Alicante**

**ADEMÁS, SE PUEDEN ELEGIR  
ALTERNATIVAMENTE LOS SIGUIENTES:**

**Tresmano**  
D.O.P. Ribera del Duero  
suplemento 4,5€

**Ferratus Origen**  
D.O.P. Ribera del Duero  
suplemento 2€

**Fincas de Ganuza**  
D.O.P. Ca. Rioja  
suplemento 4€

**Artadi Viñas de Gaín  
Álava**  
suplemento 3€

**Pielago**  
D.O.P. Méntrida  
suplemento 4€

**Dehesa del Carrizal Syrah**  
Vino de Pago Dehesa del Carrizal  
suplemento 1€

---

## VINOS ESPUMOSOS

**Oriol Rossell Brut Nature**  
D.O.P. Cava

**Oriol Rossell Rosé Brut**  
D.O.P. Cava

**ADEMÁS, SE PUEDEN ELEGIR  
ALTERNATIVAMENTE LOS SIGUIENTES:**

**Oriol Rossell Reserva de la  
Propietat Brut Nature**  
D.O.P. Cava  
suplemento 3€

**William Saintot Blanc de Blancs Brut**  
A.O.C Champagne  
suplemento 4,5€

**William Saintot Roserai Brut**  
A.O.C Champagne  
suplemento 4,5€

---

## ***Para la barra libre***



Rones, gin, whisky, vodka, tequila,  
Jägermeister, Baileys, licores con y  
sin alcohol de primeras marcas

Precio por persona 3 horas: 18€  
Hora Extra: desde 5,5€ por hora, hasta  
un máximo de 7 horas

### BARRA LIBRE PREMIUM

Consultar marcas disponibles  
Precio por persona 2 horas: 20 €  
Hora Extra: 8€



### BARRA DE COCTELERÍA CREATIVA

Los cocktails clásicos con nuestro toque  
de fantasía que no dejarán indiferente a  
nadie

Precio por persona 2 horas: 14€

A partir de la 4ª hora consultar precio, ya que  
se reduce el número de asistentes.



## EL RINCÓN DULCE

---



*Lo que  
empieza  
dulce,  
termina dulce*

### MESA DULCE

Precios sujetos a temática y comensales.  
A consultar



## FINISHER

---



### STREET GOOD FOOD

Mesa buffet con especialidades #fastfood elaboradas con ingredientes naturales: selección de cocaccias, mini burgers de buey, sandwich crujiente de pollo teriyaki.

Precio por persona: 12€  
Sujeto a contratación de barra libre





# *Detalles en cerámica pensados únicamente para tu evento*



En Grupo Montoro contamos con una ceramista artesana que podrá materializar los obsequios que queráis regalar el día de vuestra boda.

Detalles inolvidables cargados de significado para poder compartir con el resto de invitados.





## SERVICIOS Y CONDICIONES



## *Servicios incluidos*



- Impresión de nuestra minuta y seating con vuestro logo personalizado
  - Coordinación del banquete
  - Disponibilidad de elección entre diferentes modelos de mobiliario, mantelerías y cristalerías, sólo en lo referente a catering
  - Disponibilidad de elección entre diferentes, vajillas y cuberterías
  - Adaptación de menú a posibles alergias
  - Prueba degustación del menú para 6 comensales a partir de 150 invitados
  - Prueba degustación del menú para 2 comensales a partir de 100 invitados
  - Cada prueba de menú extra tendrá un coste de 80€
- 

## *Servicios extras*



Creamos momentos mágicos.

Os ofrecemos un gran abanico de opciones para que vuestra boda sea perfecta.

Colaboramos con los mejores profesionales para crear un ambiente único y memorable.

Consulten nuestras tarifas, condiciones y disponibilidad:

- La estación de showcooking de gamba y steak tartar tendrá un suplemento de 150€
  - Tarta nupcial (completa o atrezzo)
  - DJ y equipo de música
  - Photocall
  - Karaoke
  - Fotomatón
  - Cuidadores infantiles
  - Atracciones de entretenimiento
  - Florista
  - Servicio de limpieza de fincas, sujeto a cada finca
  - Iluminación del espacio
  - Alquiler de la finca
  - Servicio de alquiler de carpas
-

# ***Coordinación de Eventos, Wedding Planner Montoro***



Servicio de Wedding Planner y protocolo:

Este servicio pretende que el día señalado todo esté perfectamente coordinado y que se desarrolle según vuestras indicaciones, sin que para ello vosotros tengáis que estar pendientes de todo.

¿Por qué es aconsejable contratar el servicio de Wedding Planner?

Tener una Wedding Planner desde que firmáis la boda hasta el inicio del primer baile en el día del evento, os dará seguridad, tranquilidad y evitará los típicos nervios e inseguridades.

En definitiva, todo para que disfrutéis de vuestro gran día y que solamente estéis pendientes de vuestra felicidad.

---

# ***Condiciones de contratación***



Todos los eventos que se realicen fuera de la ciudad de Alicante, tendrán un suplemento de transporte. A consultar.

Para realizar la reserva y bloqueo de fecha se realizará un pago y señal de 2000€ + 10% IVA.

El 60% del total se abonará 3 meses tras la realización de la prueba del menú. El resto hasta completar el 100% se abonará 5 días antes del evento.

No se podrán realizar cambios 5 días antes del evento. Los comensales confirmados 5 días antes del eventos serán los definitivos a efectos de facturación.

Todos los precios de este dossier no incluyen IVA.

---

***Haremos  
realidad cada  
detalle que os  
hayáis imaginado***

**NOTAS:**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# Montoro

## Catering Montoro

Colaboración en el servicio de la IX Cumbre  
Euromediterránea 2022 en Casa Mediterráneo,  
siendo los comensales los jefes de estado.  
Servicio completo evento de la Guía Repsol.

## Espacio Montoro

Sol Repsol 2024  
Recomendación en Guía Michelin 2024  
6º mejor restaurante de la Comunidad Valenciana 2023  
T de Oro por Tapas Magazine 2023  
Recomendación en guía Sustentable



CATERING

**Montoro Catering**

Avenida de la Albufereta 13  
03016 · Alicante · Spain

601 109 553  
catering@grupomontoro.es

**[www.grupomontoro.es](http://www.grupomontoro.es)**

