

BONDED
CLUB

2026

MENÚ 1

BOCADOS

Gilda de anchoa donostiarra con piparra y aceituna
Mini brioche de ensaladilla clásica y atún
Vasito de salmorejo cordobés con jamón picadito
Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo
Empanada gallega de atún
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Yakitori de pollo con salsa teriyaki
Cigarrito de sobrasada de pultrú y miel de romero
Pizza al corte de jamón
Mini burger con cheddar y mostaza suave

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura
Mini tiramisú

Precio por persona 35 € (IVA no incluido)

Duración estimada 1 hora y 15 minutos

MENÚ 2

BOCADOS

Tosta de ensaladilla clásica con piparra
Brocheta de gordal, boquerón y piquillo
Mini sándwich de focaccia con mortadela y straciatella
trufada
Bombón de foie micuit y gelée de frambuesa
Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo
Hummus de garbanzos con aceituna negra y queso feta
Rollito de pato crujiente con salsa hoisin
Gyoza crujiente de pollo y verdura con mayonesa
japonesa
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Cigarrillo de sobrasada pultrú y miel de romero
Pizza al corte de bacon crujiente, cebolla dulce y queso
de cabra
Mollete de pringá

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura
Brownie de chocolate
Mini tiramisú

Precio por persona 45 € (IVA no incluido)

Duración estimada 1 hora y media

MENÚ 3

BOCADOS

Anchoa de Santoña con mantequilla y pan brioche
Brocheta de gordal, boquerón y piquillo
Cucharita de tartar de atún con mayonesa de kimchi y
pan sardo
Mini ensalada César
Bombón de foie micuit y gelée de frambuesa
Tartaleta de brandada de bacalao y emulsión de piquillo
Ensalada de trigo, verduritas y atún en aceite
Alcachofa de Tudela frita con salsa romesco
Vasito de crema de puerros con mantequilla tostada
Tartaleta de mousse de foie con manzana asada
Rollito de pato crujiente con salsa japonesa de ciruelas
Croqueta cremosa de jamón ibérico
Cigarrillo de sobrasada de pultrú y miel de romero
Crujiente de rabo de toro
Brocheta de pluma ibérica con chimichurri
Mini burger Sounds

POSTRE

Tarta cremosa de queso en miniatura
Mini gofres con chocolate caliente
Brownie de chocolate
Mini tiramisú

Precio por persona 55 € (IVA no incluido)

Duración estimada 1 hora y media

CORNERS

Corner de Jamón Ibérico de Bellota con Cortador:

Jamón ibérico de bellota cortado en directo

Picos camperos y regañás artesanas

Operativa:

1 jamón por cada 80–100 personas

Posibilidad de ampliar con más cortadores según número de invitados

PVP: 13 € por persona

Corner Mexicano:

Mini quesadillas de queso fundente

Totopos con queso cheddar fundido y jalapeños

Guacamole casero preparado al momento

PVP: 9 € por persona

Corner de Pizzas Variadas (a elegir 3 opciones):

Bacon, cebolla caramelizada y queso de cabra

Prosciutto cotto y portobello

Portobello, alcachofa y aceituna negra

PVP: 10 € por persona

Corner de Quesos Nacionales:

Selección de 4 quesos artesanos:

Queso de Idiazabal

Queso Manchego curado

Queso de Tetilla

Queso Payoyo

Acompañamientos: membrillo, frutos secos y picos

PVP: 9 € por persona

IVA no incluido. Corners solo como complemento a un cocktail

S U P L E M E N T O S

Productos ibéricos

Jamón ibérico de bellota, cortado al momento con regañás – 7,5 €/persona

Degustación de ibéricos de bellota (chorizo y lomo) con regañás –
5,5 €/persona

Cecina curada con almendras fritas – 6,5 €/persona

Quesos

Tabla de quesos españoles con frutos secos y membrillo – 4,5 €/persona

Bocados fríos

- Ostra francesa n.º 2 al natural
1–49 uds: 5,5 €/unidad
50–149 uds: 5,0 €/unidad
150+ uds: 4,5 €/unidad

Surtido de sushi variado (3 piezas/pax) – 10 €/persona

Maki de atún picante

Maki de salmón y pepino

Maki de verduras

Bocados fríos

Barra libre no incluida en el precio

IVA no incluido. Suplementos solo como complemento a un cocktail

BONDED
C L U B

C/ Miguel Ángel 9,