



Menú eventos

CLICO'S

# VINO ESPAÑOL

Incluye una pequeña selección de pinchos caseros y variados,  
y 2 bebidas por comensal.

*Ideal para celebraciones informales, donde disfrutar de un buen picoteo y un ambiente relajado, sin convertirlo en un evento demasiado formal.*

## PINCHOS FRÍOS

- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Empanada de atún.

## PINCHOS CALIENTES

- Croquetas de jamón.
- Hojaldre de setas y tartufata.
- Mini tortillita de camarones.
- Crujientes de huevo frito y chistorra.

## BEBIDAS

2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de ruëda, etc. quedando excluidas

**Precio por comensal 24€**

# COCKTAIL

Incluye una selección de pinchos caseros y variados, y dos bebidas por comensal.

*Ideal para eventos informales en los que estar de pie, tapear, compartir, charlar con todo el mundo en definitiva, convivir.*

## PINCHOS FRÍOS

- Chupito de salmorejo con jamón y huevo.
- Cono de ensaladilla rusa casera.
- Empanada de atún.
- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Aceitunas "martini".
- Brioche roast-beef rúcula.

## PINCHOS CALIENTES

- Samosa vegetal.
- Surf & turf (panceta y pulpo).
- Nugget de merluza con ali-oli.
- Croqueta de jamón.
- Croqueta de chipirón.
- Mini tortilla de camarones.

## BOCADOS DULCES

- Mini lemon pie
- Brownie con crema de vainilla.

## BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

**Precio por comensal 42€**

# MENÚ 1

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

## ENTRANTES A COMPARTIR

**3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:**

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa Cruz Blanca con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Coquinas salteadas con ajitos.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

## OPCIONES DE SUPLEMENTOS

Calamares de potera fritos a la andaluza (+3) Fritura de pescado de la casa (+4)

Mixta de jamón ibérico 50% raza y queso curado especial de la mancha (+3)

Zamburiñas a la plancha con ajo mojo (+3) Gambas de huelva a la plancha (+5)

## PLATO PRINCIPAL

**Un plato principal a elegir entre:**

- Secreto de cerdo ibérico con patatas.
- Entrecot laminado de vaca madurada de 250 gramos con su guarnición.
- Tacos de bacalao dorado en tempura con pimientos cristal y ali-oli negro.
- Merluza en salsa verde con gambas o romescada.

## POSTRES

**Un postre a elegir entre:**

- Tarta de queso horneada del chef.
- Milhojas casera de nata montada y crema pastelera.
- Torrija.
- Coulant tradicional.

## BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

**Precio por comensal 40€**

# MENÚ 2

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

## ENTRANTES A COMPARTIR

**3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:**

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa Cruz Blanca con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.
- Coquinas salteadas con ajitos.

## OPCIONES DE SUPLEMENTOS

Calamares de potera fritos a la andaluza (+3) Fritura de pescado de la casa (+4)  
Mixta de jamón ibérico 50% raza y queso curado especial de la mancha (+3)  
Zamburiñas a la plancha con ajo mojo (+3) Gambas de huelva a la plancha (+5)

## PLATO PRINCIPAL

**Un plato principal a elegir entre:**

- Solomillo de vaca con verduras y patatas.
- Lubina salvaje de lonja a la bilbaína.
- Ventresca de atún con verduras a la plancha.
- Cachopo de ternera relleno de queso de San Simón.

## POSTRES

**Un postre a elegir entre:**

- Tarta de queso.
- Tiramisú.
- Torrija.

## BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

**Precio por comensal 55€**

# MENÚ INFANTIL

Incluye un primer plato, un segundo plato, un postre y una bebida.

*Un menú para los peques, con sus platos favoritos y todo el sabor de siempre.*

## PRIMER PLATO

A elegir entre:

-Sopa de cocido.

-Pasta a la boloñesa.

## SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

-Filete de ternera con arroz.

-Milanesa de pollo con huevos, patatas y croquetas.

## POSTRES

-Helado variado.

## BEBIDAS

Una bebida: Refresco, agua, etc.

**Precio por comensal 20€**

# MENÚ COCIDO

Incluye un entrante de croquetas de cocido, la sopa de cocido, el segundo de cocido, un postre, un café y dos bebidas.

*Un tributo a la cocina madrileña de toda la vida, pensado para celebraciones y encuentros en los que se valora la tradición, la buena mesa y el placer de compartir.*

## PRIMER PLATO

- Entrante de croquetas de cocido.
- Sopa de cocido madrileño.

## PLATO PRINCIPAL

- Cocido  
(carnes tradicionales con garbanzos y verduras).

## POSTRE

- Tarta de queso horneada del chef.

## CAFÉ O INFUSIONES

- Café o infusión para sobremesa.

## BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento

**Precio por comensal 35€**

# CUCO'S

Emilio Vargas 1, Madrid

Escanea este QR para  
reservar tu evento o llama  
al **+34 91 519 03 04**



[www.cucosrestaurante.es](http://www.cucosrestaurante.es)



GRUPO DIMAR