

A close-up photograph of a strawberry and a cherry resting on a dark, textured wooden surface. The strawberry is on the left, and the cherry is on the right. The background is softly blurred, showing green foliage. The text 'dossiereventos.' is centered in the middle of the image.

dossiereventos.



## El Estudio de Ana.

**ilusiones renovadas.**

El estudio de ana se ha convertido en una nave de momentos, de ilusiones y de espacios renovados donde disfrutar de tu gente, sentirte en casa y demostrar que la vida vale más cuando te rodeas de los tuyos.

Hemos dado una vuelta a los principales activos de nuestra empresa, desde la elaboración de nuevos menús a la renovación del espacio del Estudio. Nos hemos adaptado al momento y queremos que lo conozcáis.





## índice

- 06. Coffee Break.
- 08. Menú Coctail.
- 08. Refuerzo de cóctel.
- 10. Nuestros menús.
- 14. Servicios adicionales.
- 16. Nuestros espacios.





# Coffee Break.

## Coffee Break Easy.

### Bebidas.

Café e infusiones.  
Zumo de manzana verde con jengibre.  
Smoothie de arándanos y frutos rojos.  
Agua mineral.

### Dulce.

Mini bollería variada. *(2 piezas por persona)*  
Yogur griego con fruta y muesli.  
Bizcocho casero integral.

### Salado.

Mini tostadas variadas estilo mediterráneo con aceite y sal. *(aceite oliva virgen extra y sal, mantequilla con mermelada, inglés, embutidos)*  
Mini bocadillo de queso fresco y pavo.  
Sandwich de jamón serrano con tomate.

### Fruta.

Fresas con chocolate blanco.  
Brocheta de frutas con hierbabuena.

**12€**  
+10%IVA

## Coffee Break Detox.

### Bebidas.

Café e infusiones.  
Zumo de frutos rojos.  
Zumo de naranja.  
Batido de soja de chocolate con plátano.  
Agua mineral.

### Dulce.

Mini croissant.  
Mini napolitana de chocolate.  
Mini ensaimada.  
Tartitas variadas.

### Salado.

Mini sandwichitos elaborados con pan de tramezzini italiano. *(mixtos, vegetales, de pavo con salsa relis, de verduras y de jamón de pato con rúcula)*  
Pan semi integral sueco polar con salmón y rúcula.

### Fruta.

Fresas con chocolate blanco.  
Brocheta de frutas con hierbabuena.

**14€**  
+10%IVA



# Menú Coctail.

## Menú Coctail.

Buffet de cervezas con su picoteo.  
Vermutería (a elegir).  
Puesto de limonada (verano).  
Cremas calientes (invierno).

### Carta de cócteles.

Negroni.  
Sidecar.  
San Francisco.  
Mojito.

### Aperitivos Fríos.

Torta de maíz con guacamole de pollo.  
Rollito de Roast beef, rúcula, tomate seco, parmesano y pesto.  
Tartaleta de mantequilla con alioli, tartar de atún toro y hueva de mujol y aceite de trufa.  
Pastel de foie con gelée de guayaba.  
Sablé bretón de parmesano con crema de tartufo e ibéricos.  
Salmorejo de fresitas.  
Coca con mousse de roquefort, manzana y almendras.  
Macaron relleno de sobrasada y boniato.  
Bacalao con verduritas almibaradas.

### Aperitivos Calientes.

Caballito el Estudio de Ana.  
Croquetas de carrillera y boletus / ibérico/ ají de gallina (a elegir 2).  
Piruleta de bacalao con panceta salada y ajomiel.  
Mini Burger Brooklyn con barbacoa, pepinillos y cebolla caramelizada.  
Nuestro caldero.  
Trigueros con beicon y huevo de codorniz en pan moreno.  
Pollo al curry macerado y en brocheta.  
Salmón con mayonesa cítrica gratinada y crujiente de wantaum.

### Tabla de Precios:

7 Platos + 1 Postre. 30€ p/p + iva  
10 Platos + 1 Postre. 45€ p/p + iva

## Refuerzo de Coctail.

**Jamón ibérico y panes artesanos.** *(precio por pierna)*  
Jamón Guijuelo BEHER etiqueta Negra.  
500€

Jamón D.O. Guijuelo BEHER etiqueta Oro al 75%  
580€

Jamón D.O. Guijuelo BEHER etiqueta Oro al 100% 600€  
Cortador 190€ por pieza.

### Taquería Mejicana.

*(8€ por persona)*

Pico de gallo/ Salsa verde / crema agria.  
Sopesitos de mole.  
Nachos.  
Quesadillas de setas y pollo.  
Guacamole.  
Tacos de cochinita pibil.

### Arrocería.

*(6€ por persona)*

#### (2 a elegir)

Arroces: A banda/caldero, huertano (bacalao y verduras) y Conejo y caracoles.  
Fideuá: De mar y de montaña

### Japo.

*6€ por persona (sin showcooking)+350€ (con showcooking).*

Sashimi.  
Maki.  
Roll.  
Niguiiri.  
Ensalada de wakame.

### Puesto de brochetas.

*(8€ por persona)*

Pollo teriyaki.  
Presa ibérica con salsa chimichurri.  
Ternera con queso azul.

### Puesto Bao bun bar.

*(8€ por persona)*

Panceta ahumada en 3 cocciones, encurtidos y alioli de rocoto.  
Pato pibil.

*\*El refuerzo de coctail solo está disponible para grupos mayores de 100 personas.*





# Nuestros Menús.

## Menú Uno.

### Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Caldito con pelota.

Coca con mousse de Roquefort, manzana y almendras.

Croqueta de Ají de gallina.

### Menú

#### Entrante.

Alcachofa caramelizada con foie sobre crema de almendra.

#### Plato Principal.

Carrillera ibérica al vermut con puré de guisantes y lascas de zanahoria.

#### Postre:

Torrija de brioche en 3 leches con helado de whisky.

Mignardises.

### Bodega de la Casa.

### Servicios adicionales.

Copas primeras marcas: 5,00€ IVA no incluido.

Copas marcas Premium: 7,50€ IVA no incluido.

DJ: 250,00€ IVA no incluido.

### Tabla de Precios:

Hasta 20 pax 32€ p/p

De 21 a 50 pax 39€ p/p

De 51 a 100 pax 44€ p/p

Más de 100 pax 48€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

## Menú Dos.

### Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Caldito con pelota.

Bacalao con verduritas almibaradas.

Trigueros con bacon y huevo de codorniz sobre pan moreno.

### Menú

#### Entrante.

Croqueta con sashimi de salmón y crema de aguacate.

#### Plato Principal.

Arroz Caldero con pincho de pescado.

#### Segundo Plato:

Medallón de cordero en su jugo con miel de romero, patatas arrugadas y pimientos de padrón.

#### Postre:

Cheesecake.

Mignardises.

### Bodega de la Casa.

### Servicios adicionales.

Copas primeras marcas: 5,00€ IVA no incluido.

Copas marcas Premium: 7,50€ IVA no incluido.

DJ: 250,00€ IVA no incluido.

### Tabla de Precios.

Hasta 20 pax 39€ p/p

De 21 a 50 pax 46€ p/p

De 51 a 100 pax 51€ p/p

Más de 100 pax 55€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

*\*Si queréis una boda estilo cóctel, podéis cambiar el entrante y el plato principal por un Puesto Especial de nuestra carta.*

# Menú Tres.

## Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

Sablé bretón con crema de tartufo e ibéricos.

Salmón con mahonesa de cítrica gratinada.

Caballito El Estudio de Ana y alioli de cebollino.

## Menú

### Entrante.

Cigala sobre crema de mejillón, espárrago blanco confitado y verduritas.

### Plato Principal.

Bacalao con pil pil de mango, trigueros y cebolleta agridulce.

### Segundo Plato:

Falsa lasaña de rabo de toro.

### Postre:

Chocolate en texturas.

Mignardises.

## Bodega de la Casa.

## Servicios adicionales.

Copas primeras marcas: 5,00€ *IVA no incluido.*

Copas marcas Premium: 7,50€ *IVA no incluido.*

DJ: 250,00€ *IVA no incluido.*

## Tabla de Precios.

Hasta 20 pax 45€ p/p

De 21 a 50 pax 54€ p/p

De 51 a 100 pax 58€ p/p

Más de 100 pax 60€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*

# Menú Infantil.

## Aperitivo de Bienvenida.

*(En Jardín)*

Snack de bienvenida.

## Menú

### Entrante.

Cigala sobre crema

### Plato Principal.

Bacalao con pil pil de mango.

### Segundo Plato:

Falsa lasaña de rabo de toro.

### Postre:

Chocolate en texturas.

Mignardises.

## Bodega de la Casa.

## Tabla de Precios.

35€ p/p

*El IVA del 10% no incluido.*





## Servicios Adicionales.

### **Alquiler de instalaciones sin servicio de comida durante media jornada:**

Salón acristalado (SA): 550 + IVA (21%)

Jardín techado: 80 + IVA (21%)

Salón de Madera / Discoteca: 150 + IVA (21%)

Jardines Principales: 200+ IVA (21%)

Casona Antigua (CA): 150+ IVA (21%)

Jardín Privado: 180+ IVA (21%)

Parkings y zonas habilitadas: 150+ IVA (21%)

### **Alquiler de medios:**

Tarima: 600 + IVA (21%)

Técnico de sonido: 250 + IVA (21%) (100 € si dj también)

Protocolo / seating plan : 120+ IVA (21%)





# Nuestros Espacios.

## Salón Acristalado



Rodeado de los jardines más representativos de la finca, cuenta con una capacidad máxima de 375 personas sentadas y cocina propia. Dispone de puertas abatibles para crear pasos fluidos entre el jardín y el salón.

## Jardín Techado



Anexo al salón acristalado, este jardín tiene una capacidad para 180 personas, cuenta con una estructura en forma de jaima que permite la utilización de los jardines en los días de un impacto solar excesivo o lluvia.

## Salón de Madera - Discoteca



Capacidad de 136 personas de pie. Totalmente recubierto de madera, es perfecto para la presentación de productos o la realización de charlas formativas. Aunque no disponga de cocina ni baños propios, su proximidad con el SA permite incluso la realización de almuerzos o cenas en su interior.

## Jardines Principales



La joya de la casa. Nuestros jardines, que rodean a los espacios anteriores, albergan especies vegetales de todo tipo, alguna de ellas protegida. La fuente alargada que define el jardín, pasillos naturales, bambú y césped artificial que permite el uso de cualquier calzado, hacen que sean lo más demandado por nuestros clientes. Su capacidad de pie es de 400 personas.



Proyector y pantalla.



Equipo de sonido.



WiFi Cisco Meraki



Jardines.



Servicio de Comida.



Espacio Cerrado.



Reuniones y conferencias.



# Nuestros Espacios.

## Casona Antigua



Lugar del restaurante hasta hace unos años. Cuenta con los salones más íntimos y espacios reservados para reuniones. Vigas grandes, lámparas de araña, espejos isabelinos... Estructurado en dos Plantas (la superior conocida como coctelería). Cocina y baño propios, espacio para 200 personas.

## Jardín Privado



Este jardín tiene acceso directo al salón de la CA, permite poder realizar un cóctel de bienvenida con independencia de los otros jardines, además de poder usarse como espacio único para todo el evento. Capacidad de 250 personas. Ha sido totalmente renovado en 2018.

## Parkings y zonas habilitadas

La finca dispone de un aparcamiento asfaltado, con una capacidad para 30 turismos, lo cuál es ideal para la realización de la gran mayoría de eventos corporativos que albergan nuestras instalaciones. Además, dicho espacio se puede habilitar para el uso que el cliente disponga, actividades, ferias, eventos deportivos... En la parte posterior de la finca se encuentra otro parking no asfaltado que puede triplicar la capacidad de vehículos del primero.



Proyector y pantalla.



Equipo de sonido.



WIFI Cisco Meraki



Jardines.



Servicio de Comida.



Espacio Cerrado.



Reuniones y conferencias.



