

Dossier Gastronómico

SENSORIA
CATERING



“Una experiencia sensorial a través de la gastronomía mediterránea”

Fundada en Madrid, **Sensoria** nace de una amistad entre **Elena Gómez** e **Irune Huerta**, dos jóvenes con una pasión compartida por la **gastronomía** y el deseo de hacer las cosas de forma diferente. Con la visión de **transformar** la manera en que se conciben los **eventos gastronómicos**, **Sensoria** ofrece una **experiencia culinaria exclusiva** basada en la **alta cocina mediterránea** y un **firme compromiso** con la **sostenibilidad**.

Hoy somos mucho más que un servicio de **catering**: queremos que cada celebración sea una **experiencia sensorial**, **estética** y **sostenible**, donde **cada detalle importa** y **cada sabor emociona**.

En **Sensoria**, creemos que la **sostenibilidad** ya **no es un valor añadido**, sino **el nuevo lujo**. Por eso, en cada evento apostamos por **ingredientes de proximidad**, **productos de temporada** y **prácticas responsables**, fusionando **creatividad** y **conciencia** para que cada bocado cuente una historia.

Nuestra **misión** es clara: **eleva la gastronomía sostenible** a su máxima expresión, sin renunciar a la **sofisticación** ni al **placer de compartir momentos** inolvidables. No queremos ser grandes rápido. **Queremos ser excelentes siempre**.



Coffee Break



Coffee Break

Fruta fresca de temporada

- Ø Brocheta de fruta fresca de temporada..... 1,20€/ud.
- Ø Zumo natural de naranja 5,00€/L.
- Ø Smoothies de fruta de temporada 3,50€/ud.

Tostas de masa madre (opción sin gluten)*

- Ø Tosta de aceite de oliva, tomate natural rallado y jamón serrano 2,00€/ud.
- Ø Tosta de pollo desmenuzado, aguacate y mayones de lima 2,30€/ud.
- Ø Tosta de crema de cacao casera, fresas y almendras laminadas 2,10€/ud.
- Ø Tosta de queso crema, salmón ahumado y eneldo 2,30€/ud.
- Ø Tosta de burrata fresca, pesto y tomates cherry confitados 2,00€/ud.
- Ø Tosta de queso brie, mermelada de higos casera y miel 2,10€/ud.
- Ø Tosta de revuelto de huevos, setas y aceite de trufa 2,00€/ud.



Coffee Break

Repostería artesanal (opción sin gluten)*

- Ø Galleta de caramelo salado 1,30€/ud.
- Ø Galleta de manzana asada y canela 1,30€/ud.
- Ø Galleta de chooclate negro y naranja 1,60€/ud.
- Ø Banana bread con crema de plátano y queso crema 1,30€/ud.
- Ø Bizcocho esponjoso de zanahoria, nueces y queso crema 3,00€/ud.
- Ø Magdalena de lavanda y arándanos 1,70€/ud.
- Ø Magdalena de café y chocolate..... 1,70€/ud.

Bebidas

- Ø Termo de café 2L 7,00€/un.
- Ø Variedad de tés e infusiones 1L 4,00€/L.
- Ø Leche de vaca (entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa) 2,50€/L.
- Ø Bebidas vegetales (almendra, avellana, avena, arroz, coco, soja) 4,00€/L.



Amanecer

Fruta fresca

- Ø Brochetas de fruta de temporada.
- Ø Zumos de fruta de temporada.

Repostería artesanal

- Ø Surtido de galletas.
- Ø Bizcochos y magdalenas variadas.

Tostas (2 a elegir)

- Ø Tomate natural, aceite de oliva y jamón serrano.
- Ø Queso crema, salmón ahumado y eneldo.
- Ø Burrata fresca, pesto y tomates cherry asados.
- Ø Crema de cacao casera, fresas y almendras laminadas.
- Ø Pollo desmenuzado, aguacate y mayonesa de lima.

Bebidas

- Ø Cafés, té e infusiones variados.
- Ø Leche de vaca (entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa).
- Ø Bebidas vegetales (avena, soja, almendra, arroz, etc.).

15€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.

Energía

Fruta fresca

- Ø Brochetas de fruta de temporada.
- Ø Zumos y smoothies de fruta de temporada.

Tostas (2 a elegir)

- Ø Tomate natural, aceite de oliva y jamón serrano.
- Ø Burrata fresca, pesto y tomates cherry asados.
- Ø Queso brie, mermelada de higos y miel.
- Ø Revuelto de huevos, setas y aceite de trufa.
- Ø Pollo desmenuzado, aguacate y mayonesa de lima.

Bebidas

- Ø Cafés, té e infusiones variados y chocolate caliente (según temporada).
- Ø Leche de vaca (entera, semidesnatada, desnatada, sin lactosa).
- Ø Bebidas vegetales (avena, soja, almendra, arroz, etc.).

Repostería artesanal

- Ø Surtido de galletas.
- Ø Bizcochos y magdalenas variadas.

Bowles (“do it yourself”)

- Ø Yogur natural o Kéfir de vaca.
- Ø Granola casera.
- Ø Chocolate negro.
- Ø Frutos secos y semillas variadas.
- Ø Cremas, siropes y mermeladas caseras.

20€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.



Aperitivos



Aperitivos Frios

- Ø Surtido de Gildas en aceite de oliva virgen extra (clásica, mediterránea, gallega, del cantábrico, etc.) 2,30 €/ud.
- Ø Anchoa sobre pan de cristal tostado y mantequilla ahumada 1,60€/ud.
- Ø Taco de tartar de atún rojo con aliño de yema curada en miso 3,80€/ud.
- Ø "Babybell" de gorgonzola sobre polvo de aceituna negra 2,10€/ud.
- Ø Brioches de carrilleras a baja temperatura sobre guacamole y frutos rojos 3,10€/ud.
- Ø Bikini de sobrasada, cremoso brie y miel 2,80€/ud.
- Ø Saco de patata relleno de steak tartar 3,80€/ud.
- Ø Bastones de berenjena crujiente y miel 1,50€/ud.
- Ø Tartaleta de queso azul y pera caramelizada con reducción de balsámico 1,50€/ud.
- Ø Bao de tinta de calamar relleno de langostinos crujientes sobre mayonesa de lima 3,30€/ud.



Aperitivos Calientes

- Ø Surtido de croquetas cremosas (chuleta, morcilla, queso de cabra, boletus, etc.) 1,80€/ud.
- Ø Puerro a baja temperatura con queso de oveja y miel 1,40€/ud.
- Ø Bastón crujiente de morcilla con mermelada de manzana 1,70€/ud.
- Ø Huevo de codorniz con espuma de carbonara 1,90€/ud.
- Ø Falso risotto de coliflor con trufa y avellanas tostadas 1,80€/ud.
- Ø Mini canelones de boletus y foie caramelizado 2,80€/ud.
- Ø Zamburiña crujiente con ají de mango 3,40€/ud.
- Ø Bocado de bacalao al estilo pil-pil sobre pan de cristal tostado 3,90€/ud.
- Ø Brocheta de secreto ibérico en salsa de chocolate y reducción de PX sobre queso brie fundido 2,70€/ud.
- Ø Ravioli crujiente de calabaza y cebolla caramelizada sobre espuma de gorgonzola 1,50€/ud.



Aperitivos Dulces

- Ø Piruleta de bizcocho de pistacho y crumble de frambuesa 2,20€/ud.
- Ø Mini pavlova con crema suave y fruta de temporada 1,70€/ud.
- Ø Tartaleta de limón y merengue tostado 1,80€/ud.
- Ø Tatin de manzana caramelizada con espuma helada de canela y jengibre 1,50€/ud.
- Ø Mousse de chocolate y sal con esferificación de aceite de oliva 2,00€/ud.
- Ø Bizcocho esponjoso de limón con crema de frambuesa y lima 2,00€/ud.
- Ø Cucharita de tarta de queso Ideazabal 1,30€/ud.
- Ø Esfera de mousse de avellanas y crema ligera sobre crujiente de galleta 3,10€/ud.
- Ø Mini cucurucho crujiente de tiramisú 1,20€/ud.
- Ø Torrija caramelizada de mango y vainilla 1,40€/ud.

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a **condiciones generales**.



Origen

Aperitivos salados (3 a elegir)

- Ø Bastones de berenjena crujiente y miel.
- Ø Puerro a baja temperatura con queso de oveja y miel.
- Ø Anchoa sobre pan de cristal tostado y mantequilla ahumada.
- Ø Surtido de Gildas (clásica, mediterránea, gallega, del cantábrico).
- Ø Surtido de croquetas cremosas (chuleta, morcilla, queso de cabra, boletus, etc.).
- Ø Ravioli crijuente de calabaza y cebolla caramelizada sobre espuma de gorgonzola.

Aperitivos dulces (1 a elegir)

- Ø Cucharita de tarta de queso Ideazabal.
- Ø Mini pavlova con crema suave y fruta.
- Ø Mini cucurucho crujiente de tiramisú.
- Ø Torrija caramelizada de mango y vainilla.

Bebidas

- Ø Agua mineral embotellada (con gas o sin gas).
- Ø Refrescos sin alcohol variados (a consultar).

20€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.

Bocado

Aperitivos salados (4 a elegir)

- Ø Huevo de codorniz con espuma de carbonara.
- Ø Mini canelones de boletus y foie caramelizado.
- Ø “Babybell” de gorgonzola sobre polvo de aceituna negra.
- Ø Surtido de Gildas (clásica, mediterránea, gallega, del cantábrico, etc.).
- Ø Tartaleta de queso azul y pera caramelizada con reduccion de balsámico.
- Ø Surtido de croquetas cremosas (chuleta, morcilla, queso de cabra, boletus, etc.).

Aperitivos dulces (2 a elegir)

- Ø Tatin de manzana caramelizada.
- Ø Tartaleta de limón y merengue tostado.
- Ø Cucharita de tarta de queso Ideazabal.
- Ø Piruleta de bizcocho de pistacho y frambuesa.

Bebidas

- Ø Agua mineral embotellada (con gas o sin gas).
- Ø Cervezas con y sin alcohol.
- Ø Refrescos sin alcohol variados (a consultar).

30€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.

Armonía

Aperitivos salados (4 a elegir)

- Ø Saco de patata relleno de steak tartar.
- Ø Zamburiña crujiente con aji de mango.
- Ø Bikini de sobrasada, cremoso brie y miel.
- Ø Falso risotto de coliflor con trufa y avellanas tostadas.
- Ø “Babybell” de gorgonzola sobre polvo de aceituna negra.
- Ø Bastón crujiente de morcilla con mermelada de manzana.

Aperitivos dulces (3 a elegir)

- | | |
|--|---|
| Ø Tatín de manzana caramelizada. | Ø Esfera de mousse de avellanas y crema ligera. |
| Ø Cucharita de tarta de queso Ideazabal. | Ø Bizcocho esponjoso de limón con crema de frambues y lima. |

Bebidas (todo incluido)

- | | |
|---|---|
| Ø Agua mineral embotellada (con gas o sin gas). | Ø Vinos de bodega nacionales (a consultar). |
| Ø Refrescos sin alcohol variados (a consultar). | Ø Cervezas con y sin alcohol. |

40€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.

Delicia

Aperitivos salados (5 a elegir)

- Ø Mini canelones de boletus y foie caramelizado.
- Ø Brioche de carrilleras, guacamole y frutos rojos.
- Ø Taco de tartar de atún rojo con aliño de yema curada en miso.
- Ø Bocado de bacalao al estilo pil-pil sobre pan de cristal tostado.
- Ø Bao de tinta de calamar relleno de langostinos crujientes sobre mayonesa de lima.
- Ø Brocheta de secreto ibérico en salsa de chocolate y reducción de PX sobre queso brie.

Aperitivos dulces (3 a elegir)

- | | |
|--|--|
| Ø Tatín de manzana caramelizada. | Ø Piruleta de bizcocho de pistacho y frambuesa. |
| Ø Tartaleta de limón y merengue tostado. | Ø Mousse de chocolate con esferificación de aceite de oliva. |

Bebidas (todo incluido)

- | | |
|---|---|
| Ø Agua mineral embotellada (con gas o sin gas). | Ø Vinos de bodega nacionales (a consultar). |
| Ø Refrescos sin alcohol variados (a consultar). | Ø Cóctel de bienvenida (a consultar). |

50€/p.p.*

*IVA 10% no incluido. Precios sujetos a condiciones generales.



Bebidas



Barra Basic

Una opción clásica y elegante que cubre todas las necesidades esenciales de un evento. Incluye una selección de **vinos, cervezas, refrescos y agua**, servidos en una barra equipada y atendida por nuestro equipo profesional durante **una hora**, con posibilidad de ampliar horas con un suplemento de **5€/p.p.** por cada hora adicional. Ideal para acompañar comidas, cócteles o recepciones donde se busca un servicio ágil y sencillo sin renunciar a la calidad.

Bebidas (con alcohol)

- Ø Vinos variados de bodegas nacionales (a consultar).
- Ø Cervezas nacionalesl (opción sin gluten).

Bebidas (sin alcohol)

- Ø Cervezas nacionalesl (opción sin gluten).
- Ø Refrescos variados (a consultar).
- Ø Agua mineral embotellada (con gas o sin gas).

13€/p.p.*

*IVA no incluido. Precios sujetos a **condiciones generales**.



Barra Cócteles

Para quienes buscan dar un toque más sofisticado y original a su evento. Este servicio incluye **cócteles** con y sin alcohol (**mocktails**) elaborados al momento por nuestros **bartenders**, con una amplia carta de combinaciones entre las que podrás elegir hasta 3 tipos de cócteles y 3 tipos de mocktails. El servicio tendrá una duración de **una hora**, con posibilidad de ampliar horas con un suplemento de **17€/p.p.** por cada hora adicional. Perfecta para crear una experiencia más dinámica y personalizada, donde el sabor, la presentación y la creatividad se convierten en protagonistas.

Cócteles (con alcohol)

- Ø Passion fruit martini.
- Ø Mojito Sensoria.
- Ø Lemon drop.
- Ø Mango margarita.
- Ø Whisky sour.
- Ø Sex on the beach.

Mocktails (sin alcohol)

- Ø Virgin Mojito.
- Ø Blueberry coconut.
- Ø Cosmopolitan.
- Ø Piña colada.
- Ø Mango Smash.
- Ø Citrus mint cooler.

27€/p.p.*

*IVA no incluido. Precios sujetos a **condiciones generales**.





Condiciones



Condiciones

En **Sensoria**, nos comprometemos a ofrecer una experiencia gastronómica excepcional, garantizando calidad, profesionalidad y atención a cada detalle. A continuación, detallamos nuestras condiciones generales para la contratación de nuestros servicios.

Reservas y confirmación

- Ø Las **reservas** deben realizarse con un **mínimo de 15 días** de antelación.
- Ø Para **confirmar la reserva**, se requiere un **adelanto del 60% del importe total**.
- Ø El **número final de asistentes** deberá confirmarse **72 horas antes** del evento.

Pagos

- Ø El **40% restante**, deberá abonarse en los **7 días posteriores** al evento.
- Ø Los pagos pueden realizarse mediante **transferencia bancaria, tarjeta de crédito o débito**.
- Ø Se emitirá una **factura detallada** una vez recibido el pago completo.

Cancelaciones y modificaciones

- Ø Las **cancelaciones** realizadas con más de **10 días de antelación**, sin tener en cuenta el día del evento, tendrán un **reembolso del 100%** del pago inicial.



Condiciones

Cancelaciones y modificaciones

- Si la **cancelación** se realiza con menos de **10 días de antelación**, sin tener en cuenta el día del evento, **no se reembolsará el adelanto** debido a los costes de producción.
- Si **Sensoria Catering** no puede cumplir con el evento por **causas ajenas a nuestra voluntad**, se **reembolsara el 100% del anticipo** y cualquier pago realizado.
- **Modificaciones** en el **número de asistentes** o en el **menú** podrán realizarse hasta 10 días antes del evento, **sujetas a disponibilidad y ajustes de precio**.

Servicios extra

- Se pueden contratar **servicios adicionales** como **personal extra, vajilla, mobiliario, decoración y maridaje**.
- Cualquier **solicitud especial** deberá **comunicarse con antelación** para **garantizar su disponibilidad**.

Condiciones de entrega y montaje

- El servicio **incluye la entrega, montaje y retirada según lo acordado** con el cliente.
- **Espacio para emplatar y decorar** a facilitar por el cliente.

