

BISTRÔ 1948



1. NUESTRA ESENCIA.....	03
2. COFFE'S.....	05
3. BRUNCH.....	09
4. PICA-PICA.....	11
5. COCKTAIL.....	13
6. CORNERS GASTRONÓMICOS.....	18
7. MENÚS SENTADOS.....	20
8. NUESTRA BODEGA.....	30
9. BARRA LIBRE Y COCKTELERÍA.....	32
10. RECENA.....	36
11. EXTRAS.....	37
12. CONDICIONES.....	40



BISTRÓ 1948

NUESTRA ESENCIA

En el equipo de **BISTRÓ 1948**, nos encanta **CREAR EMOCIONES** que te lleven a la experiencia gastronómica más especial de tu vida.

El **AMOR** por las cosas bien hechas, con cariño, excelencia y corazón son nuestro motor.

BISTRÓ 1948, es la línea de catering enfocada al sector MICE, integrada dentro de **Barbillon Family & Corp.**

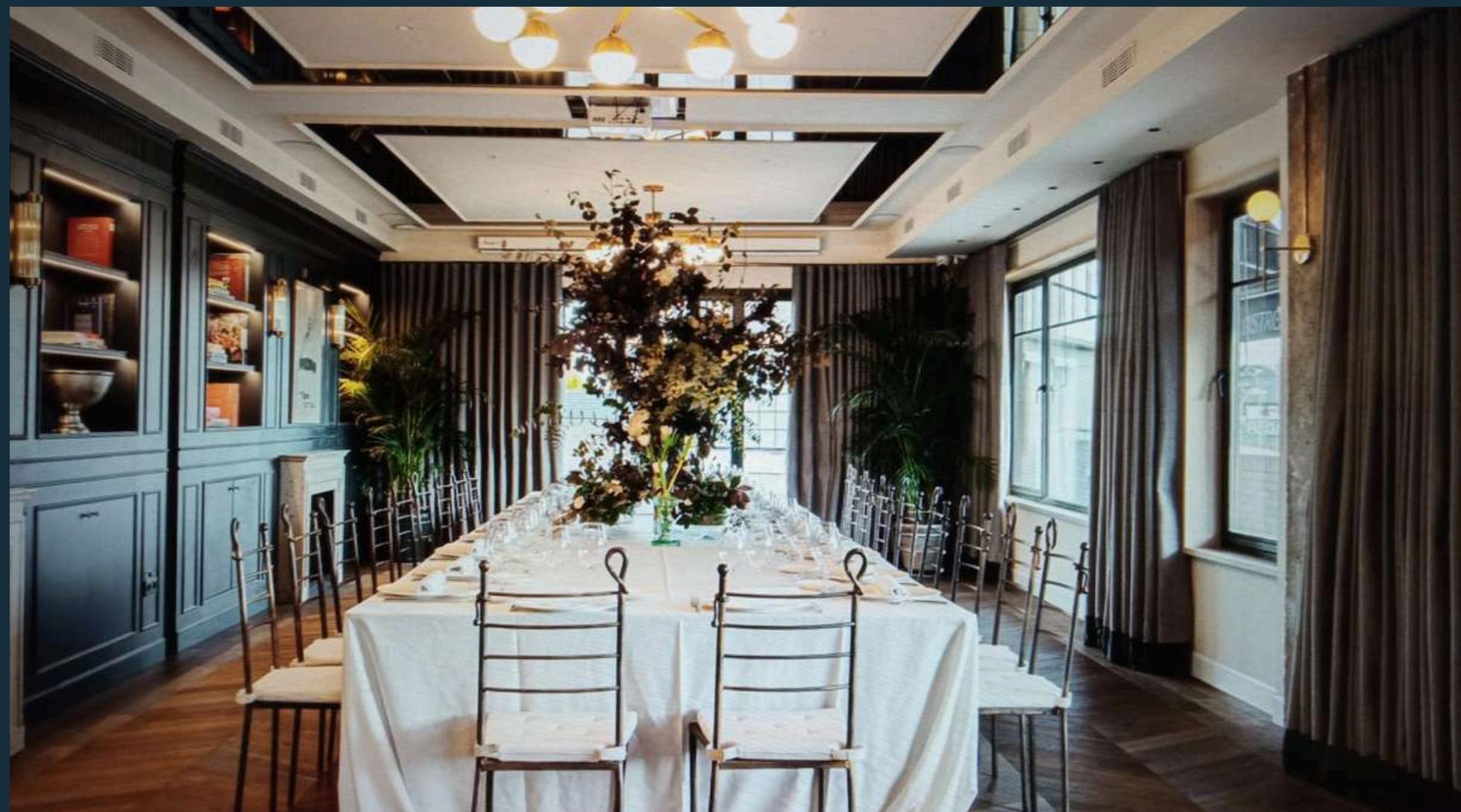
Contamos con 25 años de experiencia en hostelería y catering, con un equipo de más de 400 profesionales , centro de operaciones, obrador y cocinas centrales **SHOW FOOD**. Hemos recibido el certificado con el exigente sello **IFS** (International Featured, Standard), que garantiza la seguridad alimentaria derivada de la trazabilidad de los productos y de la calidad de los procesos de producción y de nuestros servicios.

Cada evento es diseñado a medida a partir del briefing de nuestros clientes y nuestro objetivo es dar un servicio personalizado, para garantizar una puesta en escena totalmente adaptada a las necesidades corporativas de nuestros clientes.

Bistró 1948 es una garantía de éxito , innovación y excelencia para convertir cualquier evento empresarial en una experiencia **inolvidable**.

Queremos que seas parte de nuestra familia de **GASTROLOVERS** y mentes inquietas para convertirnos en el socio fiable que los proyectos de tu empresa necesitan.

Nos encantará que nos des la oportunidad...





Nuestra Oferta Gastronómica.



COFFE 1

3 Variedades

DULCE

- BIZCOCHO CASERO DE YOGURT
- MUFFIN DE CHOCOLATE
- MINI CROISSANT

BEBIDAS

- CAFÉ
- ZUMO DE NARANJA NATURAL
- INFUSIONES
- TÉ



COFFE 2

5 Variedades

DULCE

- MUFFIN DE ARÁNDANOS
- PAIN AU CHOCOLATE
- MINI CROISSANT

SALADO

- TORTA DE ACEITE CON TOMATE Y JAMÓN
- MINI SANDWICH DE STRACCIATELLA Y JAMÓN COCIDO

BEBIDAS

- CAFÉ
- ZUMO DE NARANJA NATURAL
- INFUSIONES
- TÉ

SALUDABLE

- HUEVOS BENEDICTINE AL GUSTO
- MOLLETE DE SALMÓN Y CREMA DE QUESO ESPECIADO
- TOSTA DE AGUACATE Y SÉSAMO TOSTADO
- PANES INTEGRALES
- YOGURT NATURAL

FRUTA

- PIÑA
- KIWI
- MANGO

BEBIDAS INCLUIDAS

- CAFÉ
- ZUMO DE NARANJA NATURAL
- INFUSIONES
- TÉ
- AGUA



COFFEE



El equipo de **Bistró 1948** ofrece 3 opciones de coffee que se detallan a continuación.

Coffee 1
10,90 €

IVA 10% NO INCLUIDO

3 Referencias
Bebida

Coffee 2
16,50 €

IVA 10% NO INCLUIDO

5 Referencias
Bebida

Healthy
27,00 €

IVA 10% NO INCLUIDO

8 Referencias
Bebida

BRUNCH

20 Referencias

COMIDA

DULCE

- BIZCOCHO CASERO DE YOGURT
- MUFFINS DE CHOCOLATE
- MINI CROISSANT
- PAIN AU CHOCOLATE

CALIENTES

- BEANS & TOMATO
- HUEVOS REVUELTOS
- BACON AHUMADO FRITO
- HUEVOS PASADOS POR AGUA
- HUEVOS A LA PLANCHA
- MINI SALCHICHAS FRANKFURT

PANES & EMBUTIDOS

- BRIOCHE DE CROISSANT
- PAN DE CENTENO Y SEMILLAS
- PAYESITO DE MAÍZ Y PASAS
- PECHUGA DE PAVO BRASEADO
- JAMÓN COCIDO AL NATURAL
- VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

FRUTA

- PIÑA
- KIWI
- MANGO

BEBIDAS

BEBIDAS INCLUIDAS

- CAFÉ
- ZUMO DE NARANJA NATURAL
- INFUSIONES
- TÉ
- AGUA

Brunch
47,00 €

IVA 10% NO INCLUIDO
20 Referencias
Bebida

PICA - PICA

- Aceitunas aliñadas
- Snack de patata c/ polvo de tomate y curry
- Virutas de Jamón ibérico de bellota y picos artesanos
- Lingote de Foie
- Blini de Salmón marinado y salmorejo
- Mini rocas de yogurt
- Trufas de chocolate

Incluye vino, cerveza, refrescos y agua

PICA - PICA
25 €

IVA 10% NO INCLUIDO
7 VARIEDADES



Nuestro Catering

BISTRÔ 1948



EL COCKTAIL

DOSSIER 2025



DOSSIER 2025

COCKTAIL ALL

15 Aperitivos
2 Finales

POSTRES BEBIDAS

REFERENCIAS

FRIOS

- CHIPS DE PATATA AL CURRY Y POLVO DE TOMATE
- CRUJIENTE DE ENSALDILLA CON HUEVAS DE TOBIKO
- TACO DE MAIZ ATUN ROJO Y CEBOLLETA
- PIEDRAS DE FOIE
- QUESO MANCHEGO D.O
- NIGIRI DE LANGOSTINO Y MAYO PICANTE

CALIENTES

- CROQUETA DE JAMON IBERICO
- RAVIOLI DE KING CRAB Y CURRY ROJO
- RISOTTO DE PUNTALETTE Y PULPO EN SU TINTA
- TACO DE RABO DE VACA Y ALGODÓN DE MANCHEGO
- ALBONDIGA DE RAPE EN SALSA VIZCAINA
- ZAMBURIÑA PICANTONA

DULCES

- 2 POSTRES A ELEGIR DE ENTRE LAS REFERENCIAS (PAG 28)

BEBIDAS

- VINO BLANCO -MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO
- VINO TINTO –FINCA LA EMPERATRIZ RESERVA
- CAVA CONDE DE HARO RESERVA 2019
- CERVEZA: MAHOU
- REFRESCOS, AGUA

Cocktail 1
59€

IVA 10% NO INCLUIDO
14 Aperitivos
2 Finales



BISTRO 1948

COCKTAIL ALL 2

17 Aperitivos
2 Finales

APERITIVOS

POSTRES

BEBIDAS

FRIOS

- CHIPS DE PATATA AL CURRY Y POLVO DE TOMATE
- TACO DE MAIZ ATUN ROJO Y CEBOLLETA
- PIEDRAS DE FOIE
- ANCHOA DEL CANTABRICO PORRA ANTEQUERANA
- CRUJIENTE DE ENSALADILLA Y HUEVAS DE TOBIKO
- QUESO MANCHEGO D.O
- ROLL DE STEAK TARTAR Y SU ALIÑO

CALIENTES

- RAVIOLI DE KING CRAB Y CURRY ROJO
- CROQUETAS DE CECINA Y HUEVO FRITO
- ALBONDIGA DE RAPE EN SALSA VIZCAINA
- CANELON DE JARRETE Y SALSA DE PX FOIE
- ZAMBURIÑA PICANTONA
- RISOTTO DE PUNTALETTE Y PULPO EN SU TINTA
- NUESTRA BURGUERS

APERITIVOS DULCES

- 2 POSTRES A ELEGIR DE ENTRE LAS REFERENCIAS (PAG 28)

BEBIDAS

- VINO BLANCO -MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO
- VINO TINTO -FINCA LA EMPERATRIZ RESERVA
- CAVA CONDE DE HARO RESERVA 2019
- CERVEZA: MAHOU
- REFRESCOS, AGUA

Cocktail 2
67€

IVA 10% NO INCLUIDO
16 Aperitivos
2 Finales



BISTRO 1948

COCKTAIL 3

18 Aperitivos
2 Finales

APERITIVOS

POSTRES

BEBIDAS

FRIOS

- AJO BLANCO DE PIÑONES TOSTADOS
- CHIPS DE PATATAS AL CURRY Y POLVO DE TOMATE
- CANELON DE AGUACTE Y TXANGURRO
- CRUJIENTE DE ENSALADILLA Y HUEVAS DE TOBIKO
- NIGIRI DE SALMON Y TRUFA
- PIEDRAS DE FOIE
- ROLL DE STEAK TARTAR Y SU ALIÑO
- QUESO MANCHEGO D.O FUET IBERICO DE BELLOTA
- ANCHOA DEL CANTABRICO Y PORRA ANTEQUERANA

CALIENTES

- SORRENTINO DE KING CRAB Y CURRY ROJO
- FLAMENQUIN DE CECINA Y MAYO DE CHIMICHURRI
- CROQUETAS DE CARABINEROS
- BACALAO EN TEMPURA Y TOFFEE DE MIEL Y MOSTAZA
- ZAMBURIÑA PICANTONA
- RISOTTO DE PUNTALETTE Y PULPO EN SU TINTA
- MINI ALCACHOFA CONFITADA

DULCES

- 3 POSTRES A ELEGIR DE ENTRE LAS REFERENCIAS (PAG 28)

BEBIDAS

- VINO BLANCO -MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO 2020
- VINO TINTO –FINCA LA EMPERATRIZ RESERVA
- CAVA CONDE DE HARO RESERVA 2019
- CERVEZA: MAHOU
- REFRESCOS, AGUA

Cocktail 3
72€

IVA 10% NO INCLUIDO
18 Aperitivos
3 Finales



BISTRO 1948

POSTRES

POSTRES PARA NUESTROS COCKTAIL PARA ELEGIR

- MINI MAGNUM
- QUENELLE VIOLETA Y CHOCOLATE BLANCO
- QUENELLE DE CAFÉ
- MINI TARTALETA DE QUESO
- MINI PASIÓN PIE
- BROWNIE



COCKTAIL



El equipo de **Bistró 1948** ofrece 3 opciones de cocktail que se detallan a continuación.

Cocktail 1 59€

IVA 10% NO INCLUIDO

14 Referencias
Bebida

Cocktail 2 67€

IVA 10% NO INCLUIDO

16 Referencias
Bebida

Cocktail 3 72€

IVA 10% NO INCLUIDO

18 Referencias
Bebida



CORNERS GASTRONÓMICOS

DOSSIER 2025

DOSSIER 2025

ESTACIONES

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

- TORTILLA VAGA
- ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS
- CONSERVAS Y ENCURTIDOS
- ESTACION DE SUSHI
- ESTACION DE QUESOS Y SUS CONTRASTES
- OSTRAS Y SUS ALIÑOS

*Consultar precios





MENÚS

DOSSIER 2025



DOSSIER 2025

CONTENIDO MENÚS

- MENÚS EJECUTIVOS
- MENÚ GALA 1
- MENU GALA 2



ENTRANTES (1 A ELEGIR)

- ARROZ CHAUFÁ DE SETAS CON TRUFA Y TORREZNO
- ENSALADA DE SALMÓN MARINADO Y VINAGRETA DE MANGO
- ENSALASA DE GAMBÓN CON TARTAR DE TOMATE Y VINAGRETA DE MISO
- GAZPACHO DE FRESA CON SARDINA MARINADA
- AJOLANCO C/ ATÚN ROJO Y CEBOLLETA CHINA
- VICHYSSOISE DE BONIATO, ESPARRAGO VERDE Y ZAMBURIÑA

SEGUNDOS PLATOS (1 A ELEGIR)

- LUBINA EN SALSA DE AJO TOSTADO
- BACALAO EN SALSA VIZCAINA
- CARRILLERA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
- COSTILLAR DE CERDO GLASEADO AL ESTILO JAPA

POSTRE (1 A ELEGIR)

- LEMON PIE A NUESTRO ESTILO
- OBLEA DE MASCARPONE Y NUTELLA
- TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO
- MAGNUM Y TOFFE DE CARAMELO
- TARTA DE TRES LECHES TARTA ÁRABE

Menú 2
(A PARTIR DE)
55€
IVA 10% NO INCLUIDO

MENÚ GALA 1

ENTRANTES (1 A ELEGIR)

- BURRATA DE LA PUGLIA CON BERENJENA ASADA Y PESTO
- ENSALADA DE FOIE, BRAVAS y FRUTOS SECOS
- TARTAR DE SALMÓN MARINADO Y MANGO CON VINAGRETA DE MISO
- CREMA DE CARABINERO VIEIRA Y HUEVAS DE TOBIKO

SEGUNDOS PLATOS (1 A ELEGIR)

- MERLUZA EN SALSA DE AJO TOSTADO
- RAPE SOBRE VERDURAS ESCABECHADAS Y SALSA BOULABISE
- BACALAO EN DOS TINTAS
- SOLOMILLO DE VACA
- TACO DE BLACK ANGUS
- TOURNEDO DE RABO DE TORO Y FOIE

POSTRE (1 A ELEGIR)

- TARTA DE QUESO CALIENTE GRANDE
- LINGOTE DE CHOCOLATE MINIATURA
- CHEESECAKE MINIATURA
- TARTA ARABE MINIATURA
- PAN PERDIDO MINIATURA (c/ helado suplemento +1,5€)

Menú 1
(A PARTIR DE)
68€
IVA 10% NO INCLUIDO

ENTRANTES (1 A ELEGIR)

- CUCHARITA DE ENSALADILLA CASERA CON TARTAR DE ATÚN ROJO
- FALSO MEJILLÓN TIGRE
- GILDA BISTRO 1948
- PARMEGIANA DE BERENGENA
- PIEDRAS DE FOIE
- BLINI DE SALMÓN MARINADO Y SALMOREJO
- MACARONS DE SOBRASADA TRUFADA

SEGUNDOS PLATOS (1 A ELEGIR)

- CROQUETAS
- CRUJIENTE DE PULPO CON PALOMITA Y MAYONESA DE CHIPOTLE
- CARPACCIO DE OREJA CONFITADA Y SALSA BRAVA
- TACO DE COCHINITA PIBIL
- CANELÓN DE PATO Y SALSA DE MOSTAZA
- ARROZ CHAUFA CON PATO BRASEADO
- BROCHETA DE PULPO CON MIGAS ASIÁTICAS
- MINI ALCAHODA CON IDIAZÁBAL Y CRUJIENTE DE JAMÓN
- DUMPLING DE LANGOSTINO
- NUESTRA BURGUER DE VACA VIEJA
- RAVIOLI DE COCHINILLO OFFITADO
- SAQUITO DE POLLO AL CURRY VERDE

POSTRES (1 A ELEGIR)

- LEMON PIE A NUESTRO ESTILO
- OBLEA DE MASCARPONE Y NUTELLA
- TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO
- MAGNUM Y TOFFE DE CARAMELO
- TARTA DE TRES LECHES TARTA ÁRABE

Menú 2
(A PARTIR DE)
75€
IVA 10% NO INCLUIDO

MENÚ



Menú Ejecutivo

(A PARTIR DE)

55€

IVA 10% NO INCLUIDO

Menú Gala 1

(A PARTIR DE)

68€

IVA 10% NO INCLUIDO

Menú Gala 2

(A PARTIR DE)

75€

IVA 10% NO INCLUIDO

El equipo de Bistró 1948 ofrece 3 opciones de menú.

EL POSTRE

DOSSIER 2025

DOSSIER 2025

POSTRES

POSTRES

- LEMON PIE A NUESTRO ESTILO
- OBLEA DE MASCARPONE Y NUTELLA
- TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO
- MAGNUM Y TOFFE DE CARAMELO
- TARTA DE TRES LECHES
- TARTA ÁRABE

A ELEGIR UN POSTRE GRANDE O 2
MINIATURAS CON EL SUPLEMENTO
DE 1,50€



NUESTRA BODEGA



BISTRO 1948



ZUESTRABODEGA

VINOS

VINO TINTO RESERVA
RIOJA Gran vino de Finca la Emperatriz

VINO BLANCO
VERDEJO | MARQUÉS DE RISCAL

CAVA

CONDE DE HARO Y BODEGA MUGA



*El cliente puede aportar su vino, no se cobra descorche.
Descuento Vino Blanco: 0,90€ Por Invitado Adulto (Cálculo 1 Botella cada 2 ,
Cocktail y comida o cena)
Descuento Vino Tinto: 1,20€ Por Invitado Adulto (Calculo 1 Botella cada 3
Cocktail y comida o cena).

BARRA DE BEBIDAS

BEBIDAS

BEBIDAS

- CERVEZA MAHOU
- REFRESCOS (COCA-COLA, FANTA, ETC.)
- ZUMOS
- CAFÉ, MIGNARDISES
- AGUA



BARRA LIBRE

BARRA LIBRE

- J&B
- WHITE LABEL
- JOHNNIE WALKER
- ABSOLUT
- RON BARCELÓ
- RON AÑEJO BRUGAL
- GINEBRA LARIOS 12
- SEAGRAMS
- LARIOS 12 ROSÉ

MÁS REFRESCOS FRÍOS EN BOTELLA DE 20CL
(GRUPO COCA-COLA)



BARRA LIBRE



**Barra Libre
14€**

IVA 10% NO INCLUIDO

1 hora x persona

**Barra Libre
18€**

IVA 10% NO INCLUIDO

2 hora x persona

**Barra Libre
22€**

IVA 10% NO INCLUIDO

3 hora x persona

**Barra Libre
26€**

IVA 10% NO INCLUIDO

4 hora x persona

BISTRÔ 1948

RECENA

RECENA

MINIATURAS DEL MUNDO

- MINI PERRITOS CALIENTES
- MINI PIZZAS
- MINI BURGUERS
- MINI KEBABS

6,5€

IVA 10% NO INCLUIDO

MONTADITOS DE IÉRICO

- QUESO MANCHEGO
- JAMÓN
- LOMO
- SALCHICHÓN



SERVICIOS ADICIONALES

- SORBETES
- NUESTRO BODEGÓN DULCE CON GOMINOLAS DE COLORES
- PUESTO DE BIKINIS
- MENÚ PARA PROFESIONALES*

*En caso de que nos solicite menú para el personal de seguridad, mantenimiento, conductores, fotógrafos, etc.

[CONSULTAR PRECIOS](#)

CONDICIONES

Para considerar una reserva en firme, se abonará la cantidad de 1.000€ (1.000€ + 10% de IVA) a la firma del contrato.

El resto se abonará a la confirmación del número de invitados una semana de antelación.

El cliente dará una estimación del número de invitados junto al protocolo y 10 días hábiles antes se dará el número definitivo de invitados.

El pago final, descontando las señales, se realizará en el plazo comprendido entre la confirmación definitiva del número de comensales.

Todas las pertenencias dejadas en la Finca serán retiradas

BISTRÔ 1948



Av. de Valdemarín 169
Aravaca, Madrid



teresalopez@bistro1948.com
eventos@bistro1948.com



www.bistro1948.com



+34 667 75 77 68



[@bistro1948](https://twitter.com/bistro1948)

