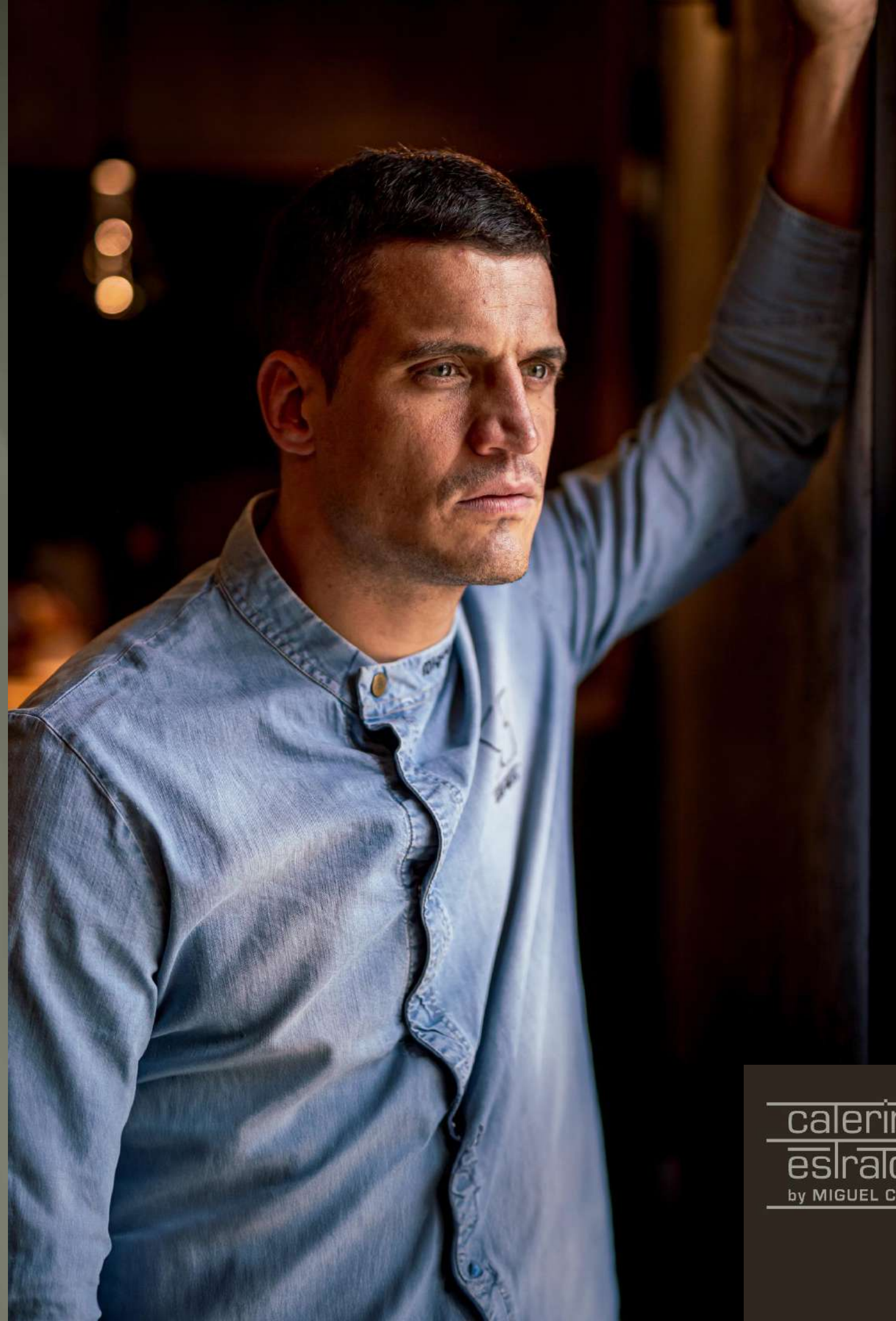


cat^{er}ing
es^{tr}atos
by MIGUEL COBO



MIGUEL COBO

Miguel Cobo, único cocinero en lograr 1 Estrella Michelin en la ciudad de Burgos, lidera el proyecto gastronómico Cobo Estratos. Su cocina es el reflejo de su manera de entender el mundo, de alguien cuyos mejores recuerdos se asocian al olor de los yodos marinos y los bosques burgaleses. Memoria y paisajes que interpreta en su cocina, su origen desde, El Valle de Briviesca, hacen de una cocina que Miguel compatibiliza con la innovación, la creatividad y el uso de nuevas técnicas aprendidas en los últimos años. Pocos como él saben que el gusto evoluciona con nosotros, pero que nuestros recuerdos permanecen inalterables. Técnica, sabor y estética. Cocina sólida, de raíz, gustosa y refinada, pero sobre todo es una cocina de fondo, de verdad, sin concesiones.



calering
estratos
by MIGUEL COBO

COCINA DE *evolución*

El proyecto de Evolución se ha podido llevar a cabo gracias a la colaboración directa con Carlos Díez Lomana, catedrático de la Universidad de Burgos. También han apoyado la colaboración el arqueólogo Eduald Carbonell, el paleontólogo José María Bermúdez de Castro y el paleoantropólogo Juan Luis Arsuaga. Con ellos ha entendido cómo ha sido la evolución humana y cómo han ido apareciendo cada uno de los procesos de alimentación: la conservación, los madurados, secados, fermentados, cómo cazaban, cómo aplicaban el fuego directo o indirecto, etc. Cuenta también con la colaboración de la Escuela de Arte de Burgos y artistas burgaleses (pintores, escultores y/o fotógrafos) como Oskar Díaz, Fran del Hoyo y Anais Pérez.



¡Escanéame!

calering
estratos
by MIGUEL COBO





COFFEE *break*

La práctica del coffee break permitía a los trabajadores un momento de relajación con un estímulo de cafeína, lo cual se convirtió en algo común en las oficinas, fábricas y hogares, por lo que la frase llegó a formar parte del lenguaje popular anglosajón.



COFFEE *sencillo*

15€

CAFÉ E INFUSIONES

Café expresso

Infusiones gourmet

Leche entera, sin lactose y bebida de soja

ZUMOS Y AGUA

Zumos premium (naranja, piña, melocotón, uva o manzana)

Agua sin gas

Barricas de agua (Política 0 plásticos)

BOLLERIA

Bizcocho casero: natural, manzana y frutos del bosque

Mini pop dots variados

FRUTAS

Brocheta de frutas de temporada +1,50€

DESAYUNO 19€

CAFÉ E INFUSIONES

Café expresso

Infusiones gourmet

Leche entera, sin lactose y bebida de soja

ZUMOS Y AGUA

Zumos premium (naranja, piña, melocotón, uva o manzana)

Agua sin gas

Barricas de agua (Política 0 plásticos)

BOLLERIA

Bizcocho casero: natural, manzana y frutos del bosque

Mini pop dots variados

SALADO

Brioche vegetal o brioche de Ibérico y tumaca

Tortilla, guacamole y pavo

FRUTAS

Brocheta de frutas de temporada

DESAYUNO *especial* 27€

CAFÉ E INFUSIONES

Café expresso

Infusiones gourmet

Leche entera, sin lactose y bebida de soja

ZUMOS Y AGUA

Zumos premium (naranja, piña, melocotón, uva o manzana)

Agua sin gas

Barricas de agua (Política 0 plásticos)

BOLLERIA

Bizcocho casero: natural, manzana y frutos del bosque

Mini pop dots variados

SALADO

Brioche vegetal o brioche de Ibérico y tumaca

Tortilla, guacamole y pavo

Bodegón de panes artesanos, jamón Ibérico de Guijuelo, tumaca y AOVE (producción propia)

FRUTAS

Brocheta de frutas de temporada

YOGURES

Yogur griego y muesli

CONDICIONES

Estos coffees sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 4,50€ por persona por un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración máxima del Coffee es de 45 minutos.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

- Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).
- Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero por cada 25 comensales.
- Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
- Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
- Montaje estándar veladores.
- Cualquier otro tipo de montaje a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

- Hora suplementaria de personal a razón de 25,00€ + IVA camarero/hora.
- Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
- Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

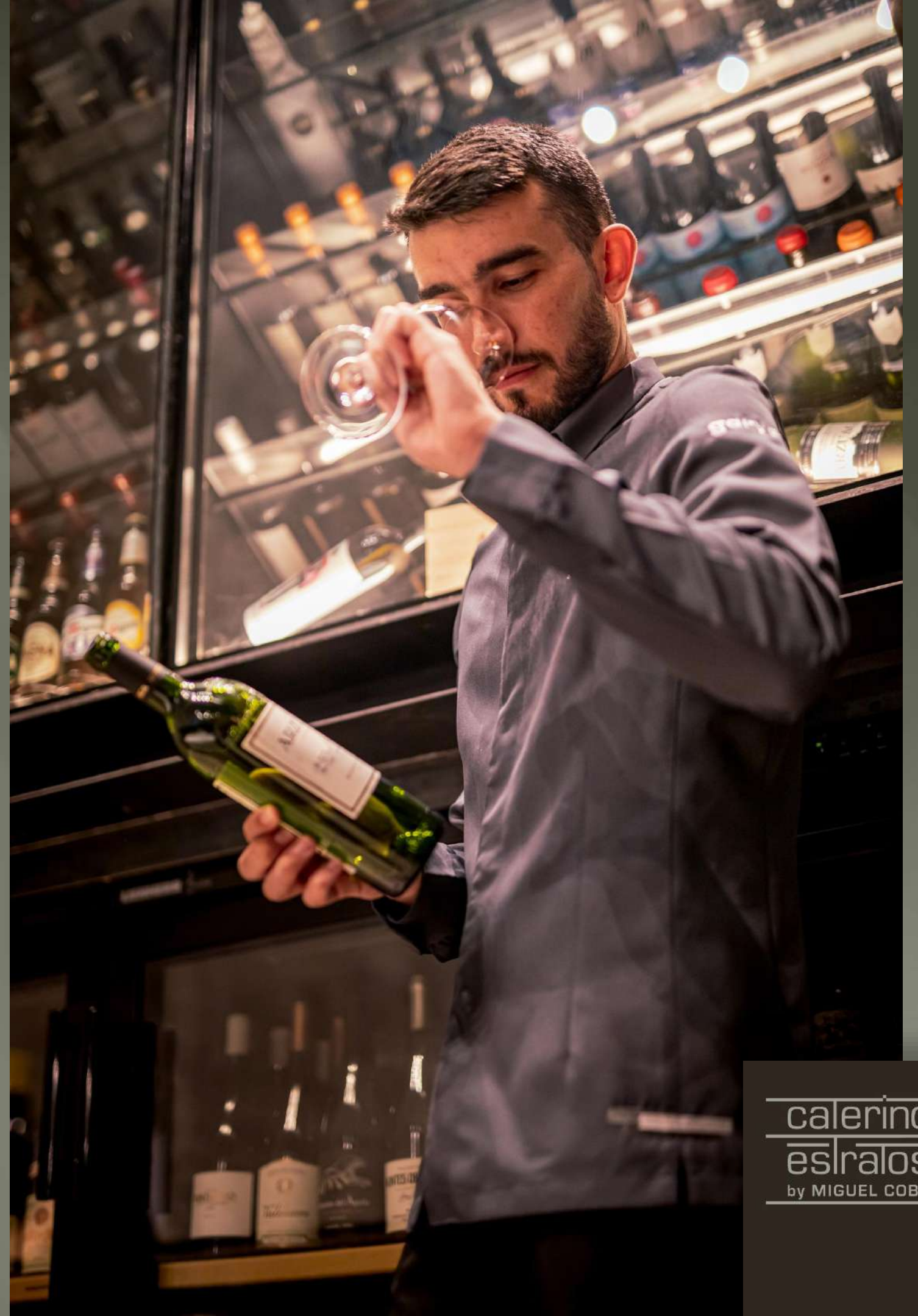
Forma de pago:

- 50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.
- ** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.
- Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.
- Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

"El producto local y de kilómetro cero será siempre la opción más sostenible"

VINO *español*

La práctica del vino español surgió para dar paso a un aperitivo o agasajo tras un acto de presentación o exposición, donde el vino es el autor del momento.



calering
estratos
by MIGUEL COBO

VINO *sencillo*

32€

BODEGA

Vino tinto Rioja Crianza Puerta Vieja Magnum

Vino blanco Verdejo Viore

Agua con y sin gas

Refrescos, Zumos premium

Beer-bar Victoria artesanas

(0,0 , negra, de trigo, con limón e ipa)

GASTRONOMIA

Crujiente de arroz especiado, lima con romesco de

cacahuetes

Selección de quesos nacionales con tostas de pan cristal y

compotas frutales

Flores de jamón ibérico de Guijuelo y grisinnis artesanos

Gildas variadas con producto del cantábrico

Coca crujiente de salmón marinado, crema de queso, rúcula

y salsa gribiche

VINO *español*

37€

BODEGA

Vino tinto Rioja Crianza Puerta Vieja Magnum

Vino blanco Verdejo Viore

Agua con y sin gas

Refrescos

Zumos premium

Beer-bar Victoria artesanas

(0,0 , negra, de trigo, con limón e ipa)

GASTRONOMIA

Torrezno de bacalao crujiente

con brandada de bacalao anisada

Selección de quesos nacionales

con tostas de pan cristal y compotas frutales

Flores de jamón ibérico de Guijuelo y grisinnis artesanos

Ajo blanco cremoso de almendras con uvas laminadas

Patatas fritas, cremoso escabechado de mejillones y olivas

Gildas variadas con productos del Cantábrico

Coca crujiente de salmón marinado, crema de queso,

rúcula y salsa gribiche

VINO *especial*

47€

BODEGA

Vino tinto Rioja Crianza Puerta Vieja Magnum

Vino blanco Verdejo Viore

Agua con y sin gas

Refrescos

Zumos premium

Beer-bar Victoria artesanas

(0,0 , negra, de trigo, con limón e ipa)

GASTRONOMIA

Patatas fritas, cremoso escabechado de mejillones y olivas

Selección de quesos nacionales

con tostas de pan cristal y compotas frutales

Flores de jamón ibérico de Guijuelo y grisinnis artesanos

Ajo blanco cremoso de almendras con uvas laminadas

Coca crujiente de salmón marinado, crema de queso,

rúcula y salsa gribiche

Coca crujiente , pimientos , salsa tártara de anchoas y

bocartes en vinagre (MATRIMONIO)

Empanadas variadas (carne, vegetales y conservas)

Hogaza de pueblo con chistorra de zalla al txacoli

NUESTROS *cocktails*

Un cóctel para descubrir de una forma gastronómica y sensorial la evolución humana.

Nuestros cocktails están basados en seis etapas de la evolución humana: África, Atapuerca, Altamira, Neolítico, Roma y el Mestizaje



COCKTAIL gran dolina 68,5€

Preparando nuestra parte más sensorial con SNACKS para después disfrutar de la evolución humana en seis etapas:

Crujiente de arroz, 5 especias, lima y romesco de pasta satay

Crujiente de maíz ahumado con pate de caza

AFRICA ... consumo de hojas , hierbas, raíces , vegetales y peces de rio .

- Sopa verde de vegetales, tomatillo verde, jalapeños y cruditte de verduras (F)
- Ajo blanco de almendras, tomate pasificado y aceite de hierbas frescas (F)

ATAPUERCA ,, , maduraciones , ahumados ,secados, grasas animales .

- Lomo bajo, grasa madurada , alcaparras fritas, anisados en coca escaldada (F)*
- Buñuelo frito, pate de caza, yema curada y emulsion herbacea (C)*

ALTAMIRA Fauna marina, vegetales marinos y entorno marino.

- Blini de cremoso de cabracho, salsa gribiche y huevas(F)
- Lima, causa limeña, boniato, lubina marinada (F)*

NEOLITICO... Domesticación de plantas y animales, ganadería y agricultura

- Mejillón escabechado, polvo de aceitunas y migas ibéricas (F)*
- Deconstrucción de la croqueta de Cobo (C)
- Brioche de Pastrami, rúcula , queso Brie y emulsión de mostaza dulce (C)*

ROMA..... Proceso de salazones y garúms, amplia red comercial

- Cazuela de legumbres o guisos de la temporada (C)
- Mollete de meloso de ternera especiado, kimchi, garum y encurtidos japo (C)*

MESTIZAJE Grandes rutas la seda y las indias (especias, frutos, tubérculos ,cacao, melazas)

- Cremoso de manzana de las caderechas, strudel y Chantilly a la vainilla (D)
- Cremoso láctico de quesos de Burgos y strudel de frutos rojo (D)



Opción de quitar un frío y un caliente (*) e introducir :

- Flores de jamón ibérico de Guijuelo con picos de masa madre
- Selección de quesos nacionales, mermeladas de temporada y pan crista.

COCKTAIL

cima del elefante

78€

Preparando nuestra parte más sensorial con SNACKS Y PICKELS para después disfrutar de la evolución humana en seis etapas:

Crujiente de arroz, 5 especias, lima y romesco de pasta satay

Crujiente de maíz ahumado con pate de caza

África: Consumo de hojas, hierbas, raíces, vegetales y peces de río

- Sopa verde de vegetales, tomatillo verde, jalapeños y cruditte de verduras (F)
- Ajo blanco de almendras, tomate pasificado y aceite de hierbas frescas (F)

Atapuerca: Maduraciones , ahumados ,secados, grasas animales

- Lomo bajo, grasa madurada , alcaparras fritas, anisados en coca escaldada (F) *
- Buñuelo frito, pate de caza, yema curada y emulsion herbacea (C)

Altamira: Fauna marina, vegetales marinos y entorno marino

- Blini de cremoso de cabracho, salsa Gribiche y huevas (F)
- Lima, causa limeña, boniato, lubina marinada (F)*
- Mejillón escabechado, polvo de aceitunas y migas ibéricas (F)

Neolítico: Domesticación de plantas y animales, ganadería y agricultura

- Brioche de Pastrami, rúcula , encurtidos y emulsión mostaza dulce (C)*
- Pepino encurtido, yogurt especiado y salmón marinado (F)*
- Deconstrucción de la croqueta de cobo (C)
- Cazuela de legumbres o guisos de la temporada (C)

Roma: Proceso de salazones y garúms, amplia red comercial

- Canelon de pularda asada, trompetas y bechamel de hongos (C)
- Taco frito , carne especiada a modo de gachas y lácteos (C) *
- Mollete de meloso de ternera especiado, emulsion de kimchi y encurtidos japo (C)*

Mestizaje: Grandes rutas la seda y las indias (especias, cacao, melazas)

- Cremoso de manzana de las caderechas, strudel y Chantilly a la vainilla (D)
- Cremoso láctico de quesos de Burgos y strudel de frutos rojo (D)



Opción de quitar un frío y un caliente (*) e introducir :

- Flores de jamón ibérico de Guijuelo con picos de masa madre
- Selección de quesos nacionales, mermeladas de temporada y pan crista.

COCKTAIL

trinchea del ferrocarril

89,50€

Preparando nuestra parte más sensorial con SNACKS Y PICKELS para después disfrutar de la evolución humana en seis etapas:

Crujiente de arroz, 5 especias, lima y romesco de pasta satay
Crujiente de maíz ahumado con pate de caza

África: Consumo de hojas, hierbas, raíces, vegetales y peces de río

- Sopa verde de vegetales, tomatillo verde, jalapeños y cruditte de verduras (F)
- Ajo blanco de almendras, tomate pasificado y aceite de hierbas frescas (F)

Atapuerca: Maduraciones , ahumados ,secados, grasas animales

- Lomo bajo, grasa madurada , alcaparras fritas, amostazados en coca escaldada (F)
- Buñuelo frito, pate de caza y emulsion de hierbas frescas (C)

Altamira: Fauna marina, vegetales marinos y entorno marino

- Blini de cremoso de cabracho, salsa Gribiche y huevas (F)
- Salpicon de marisco del cantábrico con emulsión de sus corales (F)
(rape negro, pulpo , langostinos y coral de bogavante)
- Lima, causa limeña, boniato, lubina marinado (F)
- Mejillón escabechado, polvo de aceitunas y migas ibéricas (F)

Neolítico: Domesticación de plantas y animales, ganadería y agricultura

- Brioche de Pastrami, rucula , encurtidos y emulsion mostaza dulce (C)
- Deconstrucción de croqueta de Cobo (C)
- Pepino encurtido, yogurt especiado y salmon marinado (F)

Roma: Proceso de salazones y garúms, amplia red comercial

- Canelon de pularda asada, trompetas y bechamel de hongos (C)
- Mollete de meloso de ternera especiada, emulsion de hierbas y encurtidos japo (C)
- Taco , carne especiada a modo de gachas y lácteos (C)

Mestizaje: Grandes rutas la seda y las indias (especias, cacao, melazas)

- Cremoso láctico de quesos de Burgos y strudel de frutos rojos (P)
- Cremoso de manzana de las caderechas, strudel y Chantilly a la vainilla (P)

Tradicionales incluidos:

- Flores de jamón ibérico de Guijuelo con picos de masa madre
- Selección de quesos nacionales, mermeladas temporada y pan cristal.



SUGERENCIAS *gastronómicas*

- Bodegón de quesos, panes, embutidos y encurtidos
+12€ / pax
- Estación de la abuela (guisos y cremas)
+15€ / pax
- Arroces
+15€ / pax
- Parrilla (Espeto de sardinas, pan y tomate)
+15€ / pax
- Parrilla (Matanza burgalesa con mojos y pestos variados)
+15€ / pax
- Estación de sushi
+15€ / pax
- Cortador de jamón y pieza de ibérico de bellota
900€
- Ostras y 7 salsas (2 unidades por persona)
+15€ / pax
- Puestos de sobador de anchoas 2 unidades (+4€)
+18€ / pax

OTRAS DELICIAS

a incorporar

BRIOCHES (+4,50€ / pax)

- Brioche de tartar de salmón, gazpachuelo de ceviche al ají
- Brioche de tartar de carne madurada y huevos ahumadas
- Brioche american tártara de mariscos del cantábrico, col acidulada y kimchi
- Brioche de meloso de ternera, pepino , encurtidos y emulsión de hierbas frescas

CUENCOS (+5,50€ / pax)

- Salmorejo coreano, kimchi y queso de Burgos
- Sopa de pepino y apio con emulsión yodada (recortes de ostra) y algas aciduladas
- Sopa de frutos rojos, naranja, requesón y hierbas frescas
- Salmorejo de remolacha, requesón de Burgos, pesto y sardina ahumada
- Pollo escabechado, berenjena marroquí y aceitunas negras
- Guiso de setas con espuma de carbonara ahumada y migas de ibéricos
- Guiso de garbanzos con chipirones de bajura
- Brandada de bacalao, coliflor, encurtidos y espuma de calabaza anisada
- Patatas risoladas con mojo rojo
- Patatas risoladas a las finas hierbas con crème fraîche y ahumados





Bodega

Agua Mineral, Refrescos, Zumos

Bodegón de cerveza Victoria de Málaga. Tercios Ret.

(Victoria, 0,0 , negra, de trigo, con limón e ipa)

D.O Ribera de Duero Alacer Tinto Crianza

D.O Rueda Viole Blanco Verdejo Organic

Buscamos el residuo cero en nuestros eventos

Cervezas, agua y refrescos en formato cristal retornable

CONDICIONES

vino y cocktail

Estos cócteles sólo son válidos para grupos de más de 100 personas en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de personal y transporte en Vino Español el suplemento es de 3,50€ y en Cóctel 5,00€ con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración prevista del Vino Español es de 30 minutos, Cóctel A es de 60 minutos, y Cóctel B y C serán de 90 minutos. En aplicación del Real Decreto -Ley 32/2021 de 28 de Diciembre de 2021 que penaliza la contratación habitual de trabajadores de sala y cocina de nuestra actividad, nos vemos obligados a cobrar un recargo de 2,50 € + IVA por comensal, por retraso de servicio.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

- Gastronomía, bodega y menaje (fijada en los menús).
- Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero por cada 20 comensales.
- Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
- Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
- Montaje estándar veladores.
- Cualquier otro tipo de montaje a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

- Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
- Degustación
- Hora suplementaria de personal a razón de 25,00€ + IVA camarero/hora.
- Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, generadores o potencia eléctrica.
- Costes de extras: Servicio de guardarropía, minutas, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvernos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

- 50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.
- ** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.
- Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.
- Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.



MENÚ DE GALA





Gala
COBO
149€

Primero a elegir

Ajo blanco, tartar de tomate, ciruela y ahumados

Salmorejo especiado, burrata, pesto fresco y tartar de vegetales

Ensalada de bacalao confitado, emulsión de kalamata, naranja y su pil pil

La ensaladilla Cobo con mariscos del Cantábrico

Ensalada de langostinos, mango y kimchi

Gazpachuelo de cerezas, ahumados y queso de Burgos

Salpicón de rape y langostinos, emulsión de sus jugos y hierbas frescas

Segundo a elegir

Solomillo ibérico relleno, foie, hongos, jugo de asado y pure Robuchon

Delicias de Rabo de toro, bechamel trufada y pastel de patata ibérico

Meloso de ternera, emulsión de ajo negro, coco kéfir y pure Robuchon

Canelón de pularda asada, trompetas y bechamel de hongos

Delicias de lechal, jugo de asado, pure de apio y vegetales

Costillar de ternera Nebraska, jugo especiado y pure Robuchon

Merluza de pincho al vapor con menier cítrica y espinacas al jengibre

Lubina de costa a la sal, menier de piparras y espinacas al jengibre

Rape del Cantábrico, adobo de aceitunas negras, trigueros
y diabla de sus cabezas



Gala COBO

Postre a elegir

Tarta de quesucos de Cantabria, frutos y su cremoso helado

Láctico, nuestras texturas de la leche

Nuestra versión del tiramisú

Torrija de brioche hojaldrado y sopa merengada

Hojaldre caramelizado, cremoso de vainilla y su helado

Bodega incluida en los menús de gala

Agua Mineral, Refrescos, Zumos

Bodegón de cerveza Victoria de Málaga. Tercios Ret.

(Victoria, 0,0 , negra, de trigo, con limón e ipa)

D.O Ribera de Duero Alacer Tinto Crianza

D.O Rueda Viore Blanco Verdejo Organic

CONDICIONES

gala Cobo

Estos menús solo son válidos para grupos de más de 100 personas en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de 6,50€ por persona con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación. La duración prevista de la Cena de Gala es de 120 minutos. En aplicación del Real Decreto -Ley 32/2021 de 28 de Diciembre de 2021 que penaliza la contratación habitual de trabajadores de sala y cocina de nuestra actividad, nos vemos obligados a cobrar un recargo de 2,50 € + IVA por comensa, por retraso de servicio y hora.

El precio que se encuentra en cada menú incluye:

- Gastronomía, bodega.
- Degustación (máximo 4 personas) en nuestro restaurante Cobo Estratos.
- Servicio de Sala y Cocina a razón de un camarero por cada 10 comensales.
- Coordinación general, preparación, montaje y desmontaje.
- Visita de inspección de nuestro Dpto. Técnico de los espacios que se precisen.
- Montaje estándar en mesas de 10 comensales.
- Decoración estándar de un centro por mesa (catálogo deco)..
- Montaje en mesa imperial u otro tipo de montaje a consultar.
- Montaje en escenario a consultar.

Otras partidas no incluidas en los precios anteriores:

- Sillas (se oferta catálogo con empresas especializadas en alquiler)
- Combinados de alcohol, coctelería o barra libre.
- Hora suplementaria de personal a razón de 25,00€ + IV A camarero/hora.
- Alquiler de espacio, seguridad, limpieza, canon, generadores o potencia eléctrica.
- Costes de extras: Servicio de guardarropía, fotógrafo, vídeo, DJ y otros espectáculos, menús Staff.

Confirmación del evento mediante mail o teléfono indicándonos sus datos de facturación, se emitirá un contrato de servicio con las características que deberán devolvemos firmado junto con el justificante de pago del 50% de paga y señal aceptando dicho servicio.

Forma de pago:

- 50% en concepto de paga y señal a la firma del contrato. 50% restante 7 días antes del evento.
- ** En caso de anulación del servicio no se devolverá el importe de paga y señal.
- Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento.
- Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.





BARRA *libre*

SERVICIO DE BARRA LIBRE (PRIMERAS MARCAS IMPORTACIÓN):

2 horas de barra libre: 25€ + IVA

3 horas de barra libre: 35€ + IVA

4 horas de barra libre: 45€ + IVA

**Servicio mínimo de contratación 100 pax*

BARRA DE COCTELERÍA:

Desde 15€ + IVA por persona / hora


catering estratos

by MIGUEL COBO

madrid@coboestratos.com
www.coboestratos.com

Madrid
Tánger, 5. San Sebastián de los Reyes
Telf. 910075774 – 667891460

Burgos
Plaza de la Libertad, 9
Telf. 947027581

 @CATERINGESTRATOS

 Catering Estratos by Miguel Cobo

 @CATERINGESTRATOS