

TENTEMPIE Nº1

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.
Mini sándwich vegetal de tomate, lechuga, cebolla, jamón york y huevo.
Nuestra tortilla de patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 19,80€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

-

Con crianza Viña Alberdi 21,30€ + I.V.A

Con vinos Enate 22,80€ + I.V.A.

yimby



TENTEMPIE Nº2

RECOMENDACIÓN: para una pausa o al finalizar el evento, sin sustituir a un almuerzo o una cena

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Chupito de crema fría de temporada.
Surtido de quesos acompañados de nueces y pasas.
Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.
Nuestra Tortilla de Patata casera con cebolla pochada a fuego lento.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Helado casero de té verde con molienda de frutos secos.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 21,50€ + I.V.A.
Duración 1 hora
Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

-
Con crianza Viña Alberdi 23€ + I.V.A.
Con vinos Enate 24,50€ + I.V.A.

yimby



TENEMPIE Nº3

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Chupito de crema fría de temporada
Tronco de bonito en aceite sobre ensalada de aguacate y tomate a la lima.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Cucharita templada de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Croqueta casera de jamón ibérico.
Nuestra mini albóndiga casera con cebolla, jamón ibérico y queso.
Taco de salmón marinado sobre pan de cristal.
Helado casero de licor de café con migas de galleta.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 25,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

-

Con crianza Viña Alberdi 26,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 28,00€ + I.V.A.

yimby



ALMUERZO // CENA

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Chupito de crema fría de temporada.
Ensalada templada de espinacas con panceta y huevo.
Taco de salmón marinado sobre pan de cristal.
Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.
Croqueta casera de pescado.
Mini empanadillas brie de langostinos y setas.
Risoto al funghi y porcini
Mini hamburguesa de pollo empanado en corn flakes con pimiento verde y ali-oli.
Helado casero de yogur con frutos rojos.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 30,30€ + I.V.A.

Duración 1' 30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

Servicio de 15 a 30 personas: suplemento de 100€ + IVA

-
Con crianza Viña Alberdi 31,80€ + I.V.A

Con vinos Enate 33,30€ + I.V.A.

-
Opción CAFE: + 1,50€

The logo for Yimby, featuring the word 'Yimby' in a stylized, rounded font with small decorative elements above the 'i' and 'y'.



ALMUERZO // CENA II

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Ajoblanco con taquitos de atún y wakame.
Mini ensalada de rúcula, tomate cherry, queso y nueces con vinagreta de mostaza.
Mini sándwich picante con pimiento de piquillo, anchoa y queso.
Ceviche de rape, pulpo y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Croqueta casera de chipirón.
Micuit flambeado con mermelada.
Bacalao al pil-pil.
Helado casero de yogur con frutos rojos.
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 33,80€ + I.V.A.

Duración 1' 30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

Servicio de 15 a 30 personas: suplemento de 100€ + IVA

-

Con crianza Viña Alberdi 35,30€ + I.V.A

Con vinos Enate 36,80€ + I.V.A.

-

Opción CAFE: + 1,50€

yimby



MENÚ CELEBRACIÓN I

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Chupito de crema fría de temporada.

Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.

Ensalada de langostinos, salmón y vinagreta ligera con toques de salsa rosa

Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.

Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.

Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.

Pastel de cabracho.

Micuit flambeado con mermelada.

Croqueta casera de pescado.

Mini empanadillas de pollo picante.

Rissoto de queso con langostinos y puerro.

Tataki de atún con sésamo.

Helado casero de licor de café con migas de galleta.

Nuestra tarta de chocolate negro casera.

Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 41,20€ + I.V.A.

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.

Servicio de 15 a 40 personas: suplemento de 180€ + IVA.

-

Con crianza Viña Alberdi 42,70€ + I.V.A

Con vinos Enate 44,20€ + I.V.A.

-

Opción CAFÉ: + 1,50€



MENÚ CELEBRACIÓN II

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Ajoblanco con taquitos de atún y wakame.
Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.
Mini ensalada de rúcula, tomate cherry, queso y nueces con vinagreta de mostaza.
Tosta de picadillo de jamón ibérico y queso parmesano.
Ceviche de rape, pulpo y langostinos en nuestra tartaleta casera de nachos.
Mini empanadillas de langostinos y setas.
Croqueta casera de chipirón.
Gunkan de buey de mar y centollo.
Micuit flambeado con mermelada.
Tataki de solomillo de buey, chips de cebolla y ponzu.
Bacalao al pil-pil
Mini cucurucho de helados variados
Nuestra tarta de chocolate negro casera.
Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 44,80€ + I.V.A.

Duración 2 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.
Servicio de 15 a 40 personas: suplemento de 180€ + IVA.

-
Con crianza Viña Alberdi 46,30€ + I.V.A

Con vinos Enate 47,80€ + I.V.A.

-
Opción CAFÉ: + 1,50€

The logo for Yimby, featuring the word 'Yimby' in a stylized, rounded font with small decorative elements above the letters.



MENÚ CELEBRACIÓN GOLD

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

*Todas nuestras combinaciones de lunch están diseñadas en cocina.
Este es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.
Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.*

Cocktail de bienvenida.

Chupito de crema fría de temporada.

Guacamole con vinagreta sobre base de totopo casero.

Salmorejo de Fuensanta con taquitos de jamón ibérico.

Ensalada de langostinos, salmón y vinagreta ligera con toques de salsa rosa.

Ceviche de rape y langostinos en nuestra tartaleta casera de totopos.

Carpaccio de buey con rúcula y parmesano.

Cucharita de pulpo con puré de patata y aceite de pimentón.

Micuit flambeado con mermelada.

Croqueta casera de jamón ibérico.

Mini empanadillas brie de langostinos y setas.

Nuestra mini albóndiga casera con cebolla, jamón ibérico y queso.

Risotto de chipirones y pimiento verde.

Tataki de atún con sésamo y mayonesa de wasabi.

Bacalao al pil-pil

Taco de solomillo de buey con salsa ligera de pimiento de piquillo.

Helado casero de té verde con molienda de frutos secos.

Nuestra tarta de chocolate negro casera.

Surtido de macarons.

Sorbete de limón al cava con hierbabuena.

.+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín

Cava, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 49,00€ + I.V.A.

Duración 2:30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 40 personas.

Con crianza Viña Alberdi 50,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 52,00€ + I.V.A.

Opción CAFÉ: 1,50€

The logo for Yimby, featuring the word 'Yimby' in a stylized, rounded font with small decorative elements above the letters.



MENÚ VASCO

USANDO LA COCINA DE LA SALA BACK

RECOMENDACIÓN: sustituye una comida ligera

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo.

Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Gilda de bienvenida (anchoa, piparra y aceituna).
Surtido de quesos del País Vasco acompañado de nueces y pasas.
Tronco de bonito del norte con piquillo.
Mini bocado de txistorra.
Croqueta casera de chipirón.
Bacalo al pil-pil.
Cuajada casera con miel.
Pastel vasco.

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 26,50€ + I.V.A.

Duración 1' 30 horas

Incluye servicio de camareros. Mínimo 30 personas.

Con crianza Viña Alberdi 28,00€ + I.V.A

Con vinos Enate 29,50€ + I.V.A.

Con txakoli Gorka Izaguirre 28,00€ + I.V.A.

yimby



DEGUSTACIÓN QUESOS

Todas nuestras combinaciones de lunch están cuidadas al máximo. Éste es uno de los ejemplos de nuestra oferta, pero nuestro objetivo es personalizar y cuidar los detalles al máximo. Uno de nuestros valores es la calidad de nuestra materia prima y la elección de nuestros vinos.

Con la intención de que su lunch sea especial, no dude en solicitarnos cualquier petición.

Surtido de quesos acompañados de nueces, pasas y picos

+++

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja + D.O. Rueda + D.O. Rioja Cordovín
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Precio por persona 12,00€ + I.V.A.

Duración 1 hora

Incluye servicio de camareros. Mínimo 20 personas.

Con crianza Viña Alberdi 13,50€ + I.V.A

Con vinos Enate 15,00€ + I.V.A.

Con cava, refrescos y agua 14,00€ + IVA

yimby

