

# paniagua

Dossier 2026



## Servicios:

- Desayunos, comidas y meriendas
- Pressday
- Aperitivo / Vino Español
- Eventos privados
- Tienda

## Desayunos, comidas y meriendas





## Desayunos



## Desayuno

### Opción I

Bizcochos y galletas artesanas  
Palmeras integrales y de chocolate  
Tostadas variadas (montadas)  
Sandwich Club / Croissant relleno (salado)  
Tortilla de patata (a partir de 11 pax)  
Fruta de temporada preparada  
Zumo natural de naranja (a partir de 11 pax)

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal  
Agua Mineral

### Opción II

Bizcochos artesanos  
Pan de hogaza tostado (trigo blanco y centeno) con:  
Huevos revueltos, bacon,  
queso, pavo, aguacate y tomate  
Sandwich mixto  
Yogur con granola  
Fruta de temporada preparada  
Zumo natural de naranja (a partir de 11 pax)

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal  
Agua Mineral

## **Desayuno reforzado**

Bizcocho artesano

Palmeras integrales y de chocolate

Tostadas variadas

Croissant relleno (salado)

Sandwich Club

Tortilla de patata

Quesos, uvas y frutos secos

Fruta de temporada preparada

Zumo natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Refrescos

## **Desayuno Brunch**

Bizcocho artesano  
Palmeras integrales y de chocolate  
Tostadas variadas  
Sandwich Club  
Croissant / Suizo relleno (salado)  
Tortilla de patata  
Hummus con crudités  
Quesos, uvas y frutos secos  
Quiché de bacon, puerro y emmental  
Integral de queso, pavo y manzana  
Fruta de temporada preparada  
Zumo natural de naranja

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal  
Agua Mineral  
Refrescos



# Comidas





## Comida

### OPCIÓN I (plato principal caliente)

Ensalada de temporada  
Dips con verduras y chips vegetales  
Empanada de bonito  
Curry de pollo / Rigatoni con pesto  
  
Tarta de limón

### OPCIÓN III (Lunch Box)

Quesos, fuet y frutos secos  
Bowl de tabulé con pollo braseado  
  
Brownie

### OPCIÓN II (picoteo)

Ensalada de garbanzos, kale y boniato asado  
Ensalada de tomate, mango, aguacate y feta  
Quesos, embutido italiano y panes  
Mini sándwich integral de salmón y queso  
Tiras de pollo crujiente  
  
Tarta de ciruela

### OPCIÓN IV (Lunch Box Bocadillo)

Ensalada de temporada  
Focaccia con pesto, mortadela trufada y tomate  
  
Chocolate negro con sal y frutos secos

## Comida

### OPCIÓN V (Caja picoteo)

Quesos, fuet y chips vegetales  
Empanada de atún  
Tortilla de patata  
Sandwich Club  
Ssam de pollo con salsa Satay  
  
Chocolate negro con sal

### OPCIÓN VI (Buffet)

Ensalada de temporada  
Dips con verduras y chips vegetales  
Tortilla de patata  
Croquetas de setas o jamón  
Quesadillas vegetales  
Tacos de pollo con guacamole y pico de gallo  
  
Tarta de queso

#### Nota:

- En todas las comidas está incluido agua y refrescos. Suplemento café 2€

## Merienda



Mini sándwich integral de pavo, queso y manzana

Suizo relleno

Quesos, uvas y frutos secos

Brownie

Fruta de temporada preparada

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal

Agua Mineral

Refrescos

# **Menú completo tipo Shooting**

## **Desayuno**

Bizcochos y galletas artesanas  
Palmeras integrales y de chocolate  
Tostadas variadas  
Sandwich Club / Croissant relleno (salado)  
Tortilla de patata (a partir de 11 pax)  
Fruta de temporada preparada  
Zumo natural de naranja (a partir de 11 pax)

## **Comida**

Ensalada de temporada  
Dips con verduras y chips vegetales  
Empanada de bonito  
Curry de pollo / Rigatoni con berenjena parmesana  
Tarta de limón

## **Mantenimiento de tarde**

Mini sándwich integral de queso, pavo y manzana  
Chocolate negro + frutos secos  
Piña con lima y miel

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal  
Agua Mineral  
Refrescos



## **Precios**

Desayuno – 18€ por pax

Desayuno reforzado – 21€ por pax

Desayuno tipo brunch – 26€ por pax

Comida (opciones I y II) - 25€ por pax

Comida Lunch Box (opciones III y IV) - 20€ por pax

Comida buffet (Opción V) – 26€ por pax

Desayuno + comida (opciones I y II) – 38€ por pax

Desayuno + comida Lunch Box – 33€ por pax

Desayuno + comida buffet – 39€ por pax

Merienda – 17€ por pax

Menú completo tipo Shooting – 42€ por pax

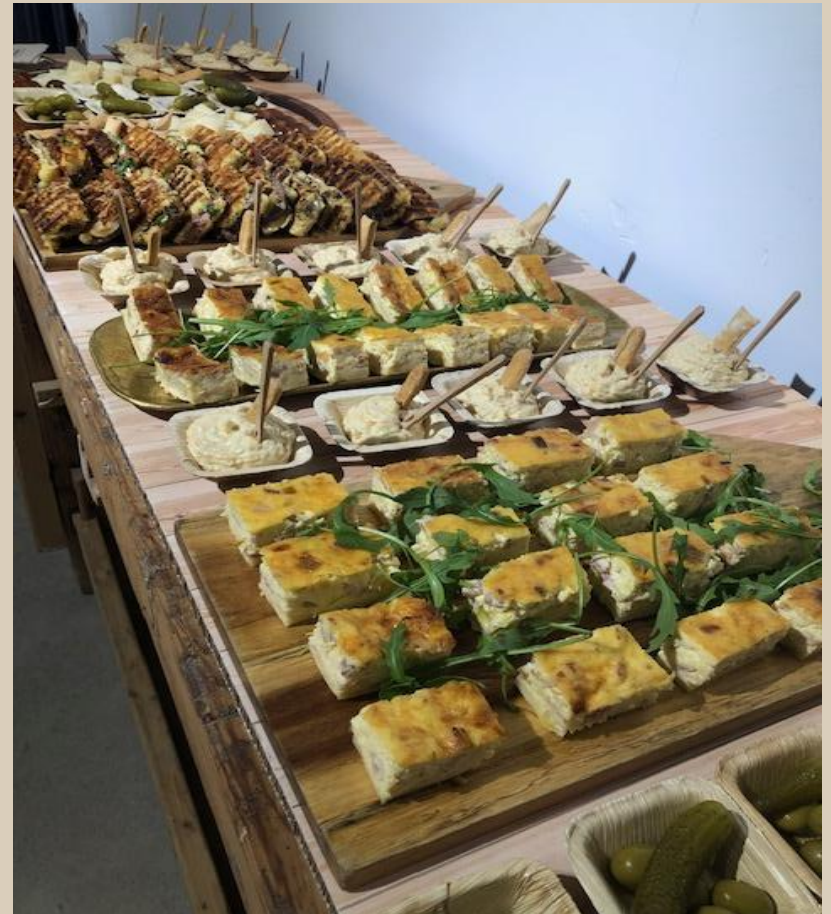
## Notas

- 10% IVA no incluido
- La comida se sirve en cajas de cartón y con menaje eco desechable. Si se precisa emplatado en vajilla/tablas consultar coste extra
- Estos menús son solo ejemplos, no son menús cerrados
- Pedido mínimo: 200€
- No incluye transporte fuera de la M40
- Extra nocturnidad (a partir de las 20h y antes de las 08:00h): 50€ por hora
- Coste extra domingos y festivos: 150€
- En caso de necesitar camarero el precio es 90€ por 4h, la hora extra serán 20€
- Para facturas de importe superior a 1.000,00€ facturamos el 50% por adelantado

## Pressday

En este tipo de servicio montamos una mesa buffet con referencias dulces y saladas

El servicio está asistido por un camarero para poder reponer, ordenar y recoger, además de servir las bebidas



## **Menú tipo**

Bizcocho artesano  
Crostini con jamón Ibérico y pera confitada  
Croissant relleno de pavo y brie  
Quesos, embutido italiano y panes  
Quiché de bacon, puerro y emmental  
Cogollo con salmón, mango y aguacate  
Empanada de bonito  
Fruta de temporada preparada  
Zumo natural de naranja

## **Bebida**

Café, infusiones, leche de vaca y vegetal  
Agua Mineral  
Refrescos  
Zumos naturales

### **Notas:**

- El precio medio por persona son 26€, pero no es un precio cerrado ya que las condiciones de este tipo de eventos varían mucho, sobre todo depende del horario
- En el precio está incluido el emplatado de la comida en vajilla/tablas. El resto del menaje sería eco desechable
- El precio del camarero son 90€ por 4h, la hora extra serán 20€



## Eventos corporativos



Hacemos formatos sencillos  
tipo Aperitivo / Vino Español

## **Menú tipo**

### **Aperitivo / Vino Español**

Jamón Ibérico  
Quesos y panes artesanos  
Cogollo con ensaladilla + piparra  
Empanada de bonito  
Vitello Tonnato

Tarta Limón  
Chocolate negro con sal y pistachos

### **Bebida**

Vino blanco Verdejo  
Vino tinto Crianza  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Agua mineral con y sin gas

#### **Notas:**

- Precio por pax: 40€ (10% IVA no incluido)
- En el precio está incluido menaje y cristalería
- El precio del camarero son 90€ por 4h, la hora extra serán 20€
- Este formato se sirve a partir de 25 pax

## Eventos privados

Este tipo de eventos suelen ser de dos tipos:

- Bautizos, comuniones y bodas
- Celebraciones familiares o con amigos

En este caso preferimos que contactéis directamente con nosotros para que podamos elaborar una propuesta a medida en función de las necesidades

Para eventos informales puedes pedir lo que quieras en nuestra tienda física o a través de nuestra tienda online  
[www.somospaniagua.com](http://www.somospaniagua.com)



## Tienda



Tenemos una pequeña tienda en el propio obrador dónde cada día vendemos tres platos que vamos cambiando todas las semanas

Además tenemos otros productos que vendemos por encargo, tanto platos elaborados como opciones de picar. Se puede recoger en el local o lo podemos entregar a domicilio



## **Datos de contacto**

T. Gloria: 659 699 766

T. Mauro: 619 024 393

T. Tienda: 626 773 159

[hola@somospaniagua.com](mailto:hola@somospaniagua.com)

[www.somospaniagua.com](http://www.somospaniagua.com)

[@somospaniagua](#)