



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632



**MENÚS
DE
GRUPO**



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado al momento
Tomate de temporada con escama de sal y piparras encurtidas
Tortilla melosa de puerros y bacalao
Croquetas de centollo y carabinero (2 Uds. por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, *“para no mancharse”*
o
Chipirones de costa a la parrilla con sal de ajo
o
Confit de pato asado con jugo de arándanos

El dulce final

Tarta de queso con arándanos

Café Arábica e infusiones naturales
Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas – Verdejo 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 39,50€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte

Ensalada de ventresca de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce

Cazón en adobo al estilo de San Fernando

Pulpo a la gallega, con sus cachelos al aceite de pimentón

Para seguir (a elegir uno)

Fideuá de cabellín tostado con foie al Pedro Ximénez

o

Lomo de merluza a la bilbaína con verduras de temporada al horno

o

Daditos de ternera roja, salteados en su jugo al ajo-guindilla

El dulce final

Filloa con crema helada de turrón

Café Arábica e infusiones naturales

Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 42,00€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Langostinos de Sanlúcar cocidos al momento
Taco de pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave
Calamares de potera a la Andaluza con pimientos asados

Para seguir (a elegir uno)

Arroz negro a la tinta del choco de palanza
o
Bacalao "Alta Cocina", al pilpil
o
Entrecot de vaca mayor al punto de sal y a las finas hierbas

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado cremoso de vainilla Bourbon

Café Arábica e infusiones naturales
Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 45,00€
10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Gamba blanca de Huelva hervida

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 Uds. por persona)

Chanquetes de Mallorca a la Andaluza con huevos camperos fritos

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con carabineros de Isla

o

Lubina salvaje al horno, estilo Orio

o

Lomo de vaca a la parrilla con "patatas torneadas"

El dulce final

Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 48,50€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*



Cervantes, 28
28014 Madrid
Tfno. 91 1863632

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ V

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte
Gambas rojas de Denia cocidas
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona)
Buñuelos de bacalao con Ajoblanco (2 Uds. por persona)

Para seguir (a elegir uno)

Arroz con bogavante nacional

o

Rodaballo al horno con pimientos confitados

o

Solomillo de vaca mayor a la parrilla en Perigordini de trufa negra y foie de pato

El dulce final

Hojaldre fino de manzana con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Dulce de la Casa

(El pan y los postres se preparan en nuestro obrador)

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

Precio por persona 54,00€

10% I.V.A. no incluido

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto.
Adaptamos los menús a su presupuesto.*