



Menús
de Trabajo

Menú nº 1

Para compartir:

Ensalada de Tomate Raf con Ventresca
Croquetas de Jamón

Lubina a la Espalda
con Verduras a la plancha

o

Solomillo Ibérico
sobre Compota de Manzana y Patatas Asadas

Tiramisú

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 2

Para compartir:

Ensalada de Langostinos y Salmón
Sepia a la Plancha con Ali oli de Lima

Suprema de Merluza
con Piquillos a la plancha

o

Salteado de Pollo Cantonés

Crème Brûlée de Café

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 3

Para compartir:

Berenjena en Tempura sobre Salmorejo y Miel
Sable de Ahumados con Crema Agria al Eneldo

Bacalao
sobre Pisto Manchego y Wan Tang

o

Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez
con Patata a la Crema

Tarta de Queso

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 4

Para compartir:

Surtido de Ibéricos
Croquetas de Rabo de Toro

Chipirones de Anzuelo
a la plancha con Alioli de Naranja

o

Roast Beef
con Patatas Asadas a las Finas Hierbas

Tarta de Limón con Merengue Tostado

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 5

Para compartir:

Cogollos con Ventresca, Piquillos y Cebolla roja
Croquetas de Boletus

Merluza a la plancha
sobre culís de Guisantes y Migas de Chorizo con Panceta

o

Jarretes de Cordero Asado a Baja Temperatura
en su Jugo con Patatas Fritas

Brownie con Helado

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú no 6

Para compartir:

Volovanes Rellenos de Champiñón al Ajo y Perejil
Blinis de Salmón Marinado con Cítricos y Cream Fresh

Mero en Salsa Verde
con Costra de Calabacín

o

Ossobuco
con Verduras Glaseadas

Arroz Emperatriz

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 7

Para compartir:

Surtido de Ibéricos
Langostinos Cocidos con Vinagreta de Limón

Salmón a la plancha
con Verduras Glaseadas al Jengibre y Salsa Tártara

o

Solomillo de Ternera a la parrilla
con Tartiflette de Patatas

Tarta Sacher

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Menú nº 8

Para compartir:

Ensalada de Tomate Raf con Ventresca
Croquetas de Jamón

Mero en Salsa
con Costra de Calabacín

o

Entrecot a la parrilla
con Patata Dauphine y salsa de Mostaza de Hierbas

Mousse de Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Y los Jueves...

Cocido Madrileño
completo

Postre de la Casa

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

Notas

10% IVA INCLUIDO

El menú deberá ser confirmado
con un mínimo de 7 días antes del evento.

Máximo número de comensales a elegir: 50

Vinos de la Casa:
Tinto D.O. Rioja Crianza y Blanco D.O. Rueda

En prevención de la Anisakiasis,
los pescados son tratados según el RD 1420/2006.

