



## Menú Picoteó

(una ración cada cuatro personas)

Croquetas de Jamón ibérico

Calamares a la Andaluza

Huevos Rotos Trufados con Patatas y Lonchitas de Jamón Ibérico

Morcilla de Burgos Crujiente con Compota de Manzana

Medio Tizón ( Entrecot Fileteado de Vacuno Mayor )  
patatas y pimientos de padrón.

### DESGUSTACION DE POSTRES

#### BEBIDAS

Tinto Rioja, Blanco Rueda, Agua Mineral Refrescos, Cervezas

Cafés ó infusiones

Precio por persona. 25,00 €. Servicio incluido



## Menú nº1

### PLATOS AL CENTRO

(una ración cada cuatro personas)

Huevos Rotos con Chistorra.

Ensalada de Queso de Cabra a las dos Mermeladas.

Falso Rissotto de Gambas.

### SEGUNDOS A ELEGIR

Rabo de Toro Estofado al Vino Tinto.

Lubina a la Brasa (300 /400) sobre cama de patatas panaderas  
Con Salsa Bilbaína.

### DESGUSTACION DE POSTRES

Cafés ó infusiones

### BEBIDAS

Tinto Rioja, Blanco Rueda, Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Precio por persona. 30,00 €.



## Menú nº2

### PLATOS AL CENTRO

(una ración cada cuatro personas)

Croquetas de Carabineros.

Pulpo a la Brasa con espuma de Patatas Cachelo.

Morcilla de Burgos Crujiente con Compota de manzana.

### SEGUNDOS A ELEGIR

Entrecot de Vacuno Mayor  
con Patatas y pimientos de Padron

Medallon de Merluza con Almejas

Solomillo Iberico al Pedro Ximenez

### DESGUSTACION DE POSTRES

Cafés ó infusiones.

### BEBIDAS

Tinto Rioja, Blanco Rueda, Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Precio por persona. 35,00 €.



## Menú nº3

### PLATOS AL CENTRO

(una ración cada cuatro personas)

Surtido de Ibericos Jamon, Lomo, Chorizo y Salchichon.

Croquetas de Jamón Ibérico de Bellota.

Setas Variadas con Crema Idiazábal y Cabrales

### SEGUNDOS A ELEGIR

Chipirones a la Plancha con Tempura de Verdura

Medio Tizon ( Entrecot de Vacuno Mayor )  
con Patatas y pimientos de Padron

Chuletillas de Cordero Lechal a la Brasa  
con Patatas y pimientos de padrón.

### DESGUSTACION DE POSTRES

Cafés ó infusiones.

### BEBIDAS

Tinto Rioja crianza, Blanco Rueda, Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Precio por persona. 40,00 €.



## Menú nº4

### PLATOS AL CENTRO

(una ración cada cuatro personas)

Jamón y Lomo Iberico de Bellota.

Gambones a la Brasa

Foie Mi – cuit Elaborado en la Casa a las dos Mermeladas.

### SEGUNDOS A ELEGIR

Rabo de Toro Estofado al Vino Tinto.

Merluza de Pincho en Salsa de Gambas y Cangrejo

Solomillo de Ganado Mayor al Cabrales.

### POSTRES

Torrija Caramelizada ó Sorbete de Limon al Cava.

Cafés ó infusiones.

### BEBIDAS

Tinto Crianza, Blanco Verdejo, Agua Mineral, Refrescos, Cervezas

Precio por persona. 45,00 €.



### PLATOS AL CENTRO

(una ración cada cuatro personas)

Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo.

Gambas a la plancha

Calamares a la Andaluza

### SEGUNDOS A ELEGIR

Paletilla de Cordero Lechal Asado ( previo encargo )

Delicias de Rape con Cigalas

Solomillo de Ganado Mayor al Cabrales.

### Y PARA TERMINAR

Sorbete de Mango al Cava.

Ó

Tarta de Hojaldre con crema pastelera y nata.

Cafés, Infusiones.

### BEBIDAS

Tinto Rioja crianza ó Ribera del Duero Crianza, Albariño cervezas, refrescos

Precio por persona. 50,00 €.



## Condiciones Generales

Los Servicios que a continuación se detallan, tanto en su Composición como los precios, son de ámbito orientativo. Esta dirección les asesora, dejando a su criterio el alterar los menús y atendiendo a cualquier consulta ó sugerencia que nos indiquen.

- Para realizar la reserva se deberá señalar con un 20% del total acordado.

- Los entrantes se calculan a razón de una ración cada cuatro comensales.

- Están incluidas una botella de vino y agua por cada tres cubiertos ó dos refrescos ó cerveza 500ml. por cubierto.

- la elección del menú deberá confirmarse con 15 días de antelación a su celebración.

- el numero de asistentes se confirmara un a semana antes del evento.

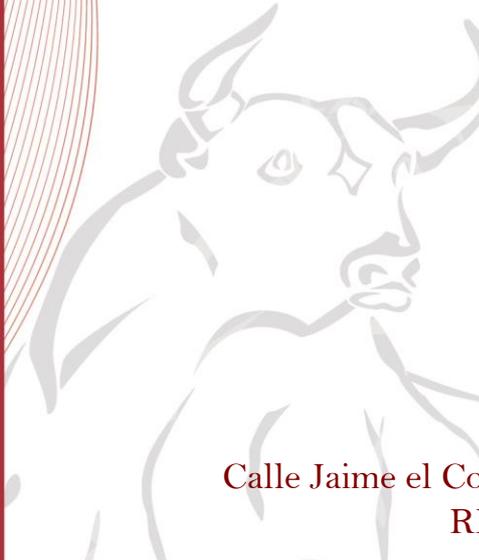
- Estos precios están incluido el IVA (10%)

- Las consumiciones en barra ó Terraza no se incluyen en los menús.



# MENÚ DE NAVIDAD

NUESTRAS PROPUESTAS GASTRONOMICAS



Calle Jaime el Conquistador N° 42 C. P. 28045 – Madrid  
RESERVAS: 91 473 09 74