Menú Cóctel I

Cóctel

Ensaladilla rusa y picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agridulce

Salmorejo de tomate rosa ecológico y virutas de bellota

Foie mi-cuit con gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matusalem & Coca-Cola

Crocantes de lacón ahumado y queso edam

Croquetas de queso manchego curado de Fuencaliente y de cecina ahumada con setas

Huevos rotos con patata gallega, virutas de Bellota y salmorejo

Fideos tostados con rabo estofado de toro

Postres

Tiramisú de Bellota *¿El mejor de Madrid?...*

Tarta de queso asada

Incluye **dos** bebidas por persona de nuestra bodega, jarras de agua, pan, café o infusión y chupito de licor de la casa.

PVP 44,5 *(IVA incluido)*

Opción de añadir una copa por persona por 7 €.

El menú y la barra libre, si se elige, se sirven a toda la mesa por igual.

Las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio se abonarán antes del evento o junto con los menús al final.

Los comensales deben confirmarse con 24 horas de antelación. Por cada comensal que falte sin avisar en ese plazo se cobrarán 15 €.

Menú Cóctel 2

Cóctel

Foie mi-cuit con gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matusalem & Coca-Cola

Crocantes de lacón ahumado y queso edam

Croquetas de queso manchego curado de Fuencaliente y de cecina ahumada con setas

Boquerones del Cantábrico desespinados a la andaluza y alioli de ajo negro

Carpaccio de langostinos al ajillo y sal de jamón 100% bellota

Garbanzos con langostinos, mejillones, yema de huevo y salsa marinera

Fideos tostados con rabo estofado de toro

Postres

Tiramisú de Bellota *¿El mejor de Madrid?...*

Tarta de queso asada

Incluye **dos** bebidas por persona de nuestra bodega, jarras de agua, pan, café o infusión y chupito de licor de la casa.

PVP 46,5 *(IVA incluido)*

Opción de añadir una copa por persona por 7 €.

El menú y la barra libre, si se elige, se sirven a toda la mesa por igual.

Las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio se abonarán antes del evento o junto con los menús al final.

Los comensales deben confirmarse con 24 horas de antelación. Por cada comensal que falte sin avisar en ese plazo se cobrarán 15 €.

Menú Cóctel 3

Cóctel

Jamón 100% bellota D.O. Los Pedroches

Foie mi-cuit con gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matusalem & Coca-Cola

Carpaccio de langostinos al ajillo y sal de jamón 100% bellota

Crocantes de chistorrita de Otazu y patatas chips caseras

Huevos rotos con patata gallega, virutas de Bellota y salmorejo

Fideos tostados con rabo estofado de toro

Pluma ibérica de bellota D.O. Los Pedroches y patata gallega

Postres

Tiramisú de Bellota *¿El mejor de Madrid?...*

Tarta de queso asada

Incluye **dos** bebidas por persona de nuestra bodega, jarras de agua, pan, café o infusión y chupito de licor de la casa.

PVP 48 *(IVA incluido)*

Opción de añadir una copa por persona por 7 €.

El menú y la barra libre, si se elige, se sirven a toda la mesa por igual.

Las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio se abonarán antes del evento o junto con los menús al final.

Los comensales deben confirmarse con 24 horas de antelación. Por cada comensal que falte sin avisar en ese plazo se cobrarán 15 €.

Menú Cóctel 4

Cóctel

Jamón 100% bellota D.O. Los Pedroches

Foie mi-cuit con gelées de gin Tanqueray & tónica y ron Matusalem & Coca-Cola

Ensaladilla rusa y picadillo de aceituna gordal sevillana y pepinillo agridulce

Crocantes de lacón ahumado y queso edam

Croquetas de queso manchego curado de Fuencaliente y de cecina ahumada con setas

Boquerones del Cantábrico desespinados a la andaluza y alioli de ajo negro

Carpaccio de langostinos al ajillo y sal de jamón 100% bellota

Chuleta de lomo bajo de vaca madurada 40 días Guadarrama (600 g)

Postres

Tiramisú de Bellota *¿El mejor de Madrid?...*

Tarta de queso asada

Incluye **dos** bebidas por persona de nuestra bodega, jarras de agua, pan, café o infusión y chupito de licor de la casa.

PVP 54 *(IVA incluido)*

Opción de añadir una copa por persona por 7 €.

El menú y la barra libre, si se elige, se sirven a toda la mesa por igual.

Las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio se abonarán antes del evento o junto con los menús al final.

Los comensales deben confirmarse con 24 horas de antelación. Por cada comensal que falte sin avisar en ese plazo se cobrarán 15 €.

VINOS DE BELLOTA · MENÚS CÓCTEL

V

Bodega

CERVEZAS Y REFRESCOS

Cerveza Mahou Clásica, refrescos y zumos

BLANCOS

V & R

D.O. Rueda

Esencia 27

Castilla y León

ROSADO

Palacio de Sada

D.O. Navarra

TINTOS

Tarima Selección

D.O. Alicante

La Veguilla

D.O. Ribera del Duero

Edulis Crianza

D.O.Ca. Rioja

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Todas las bebidas que se consuman antes de comenzar el servicio de comida serán abonadas antes de comenzar el evento o junto con los menús al final de la cena.

Los comensales deben ser confirmados con 24 horas de antelación, cobrándose 15 € por comensal en caso de fallar alguno las horas previas de la reserva.

Gracias por su comprensión.