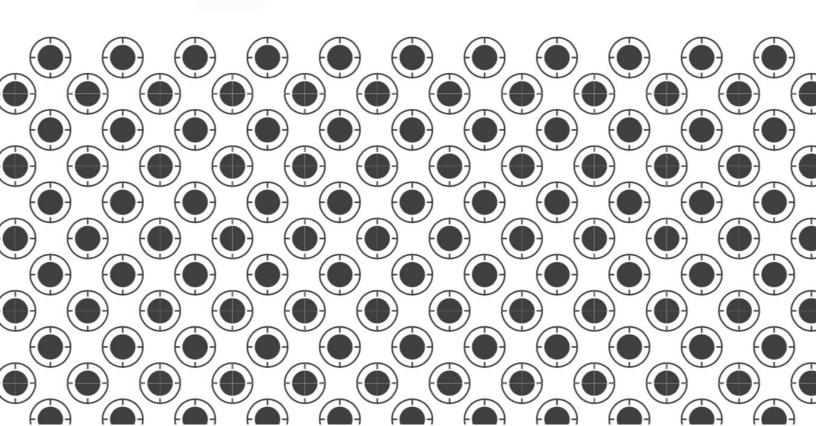


EN TUS FOGONES CULINARY JOY

MENÚ SENTADOS



CÓCKTAIL

79€ Por persona + 10% IVA



- Vasito de Gazpacho.
- Jamón y Lomo Ibérico Selección de la Dehesa de Extremadura con Picos de Jerez.
- Tabla Selección de Quesos: Queso Manchego Curado, Queso Payoyo de Cabra y Queso Mahón.
- Tataki de Atún Rojo con Papada Ibérica, Anchoa de Santoña y Salsa de Miel.
- Anchoas de Santoña con Papada Ibérica y Pan Crujiente.
- Croquetas de Jamón Ibérico.



PRIMEROS PLATOS

Elegir 1:

- Huevo a Baja Temperatura con Crema de Parmesano y Trufa.
- Salmorejo Cordobés con Burrata di Bufala y Brotes de Temporada.
- Carpaccio de Carabinero con Ajo Blanco y Huevas de Arenque.
- Patita de Pulpo a Baja Temperatura con Patata al Pimentón. (suplemento 5€).
- Canelón de Pato con Salsa de Foie y Vino Oloroso.
- Ensalada de Lubina Marinada,
 Melocotón y Vinagreta de Olivas.





SEGUNDOS PLATOS



Elegir 1:

CARNES

- Jarrete de Cordero a Baja Temperatura con Ensalada de Hinojo, Brotes y Pate.
- Solomillo de Vaca Vieja con Verduritas Baby,
 Patatas y Jugo Concentrado. (suplemento 3€).
- Carrillera Estofada con Brownie de Setas y Cuajada de Manzana Acida .
- Muslo de Pato Confitado con Frutos del Bosque.

PESCADOS

- Merluza de Pincho con Crema de Patata Violeta y Boletus .
- Rape con Salsa Americana y Bivalvos .
- Bacalao con Crema de Guisantes, Menta y Trigueros.

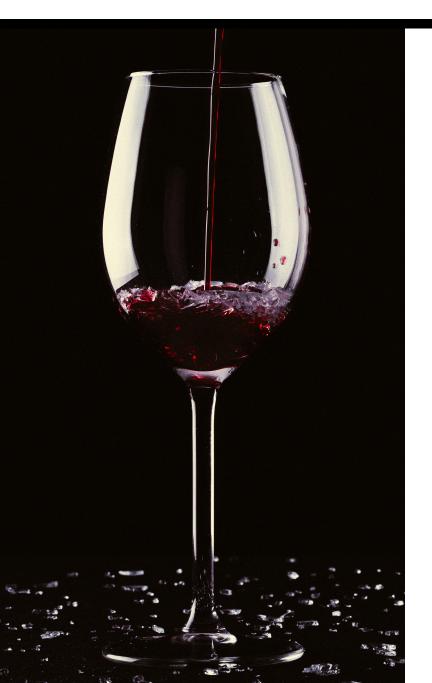
POSTRES

Elegir 1:

- Cuatro Texturas de Chocolate (Brownie, Cremas de Chocolate Negro y Chocolate con Leche y Crujiente de Chocolate Negro).
- Tiramisú Tradicional (Crema de Mascarpone, Melindro, Café, Amaretto y Cacao).
- Tarta de Queso Idiazabal con Fresitas del Bosque.
- Tarta Exótica (Mousse de Mango, Maracuyá y Coco).
- Crocanti Chocolate Blanco, Vainilla, Caramelo y Bizcocho de Yema Tostada.



BEBIDA



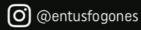
Elegir 1:

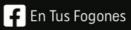
- Vino Tinto Ramón Bilbao Crianza 2013 (Rioja).
- Vino Blanco Guardaviñas 2014 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos.
- Agua.
- Café.
- Infusiones.
- Petit Four.

CONDICIONES

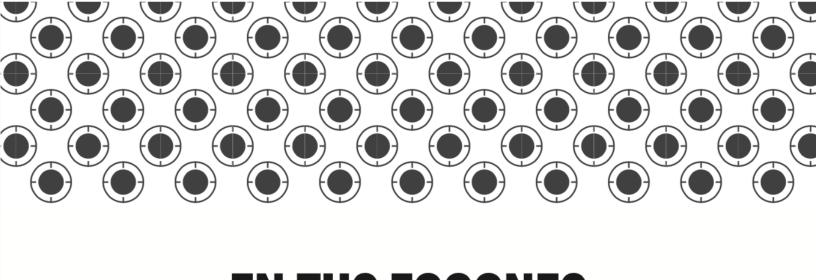
- Estos precios están propuestos por un mínimo de 20 comensales.
- Los precios incluyen: Comida, bebida, servicio de camareros y doncellas, la cocina, montaje, mobiliario, menaje, cristalería y desmontaje.
- El transporte tiene un coste de 80€ en Madrid centro, fuera consultar.
- El servicio estará incluido para más de 20 personas, en caso de no llegar serán 80€ por camarero y 80€ por el cocinero. Hora extra de camarero 18€.
- Este servicio tiene una duración de 2 horas.
- Cada 30 minutos de retraso de la hora previamente confirmada, tendrá un coste de 10€ por persona de servicio.
- Barra libre de importación (Whisky, ron, ginebra y vodka) 8€por persona y hora.
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistente al evento, es superior al número de personas previamente confirmadas.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado se cobraría por cada persona faltante.
- Los servicios ofertados están abiertos a cualquier tipo de sugerencia, pudiéndose ajustar a la demanda especial que pudiera requerir. Forma de pago: 50% por adelantado, 50% día del servicio.
- Este listado corresponde a la edición de abril 2021, reservándonos el derecho de modificar los precios si fuese necesario.
- En estos precios no está incluido el IVA, actualmente 10%.











EN TUS FOGONES CULINARY JOY

DISFRUTA, DE TU MENÚ

