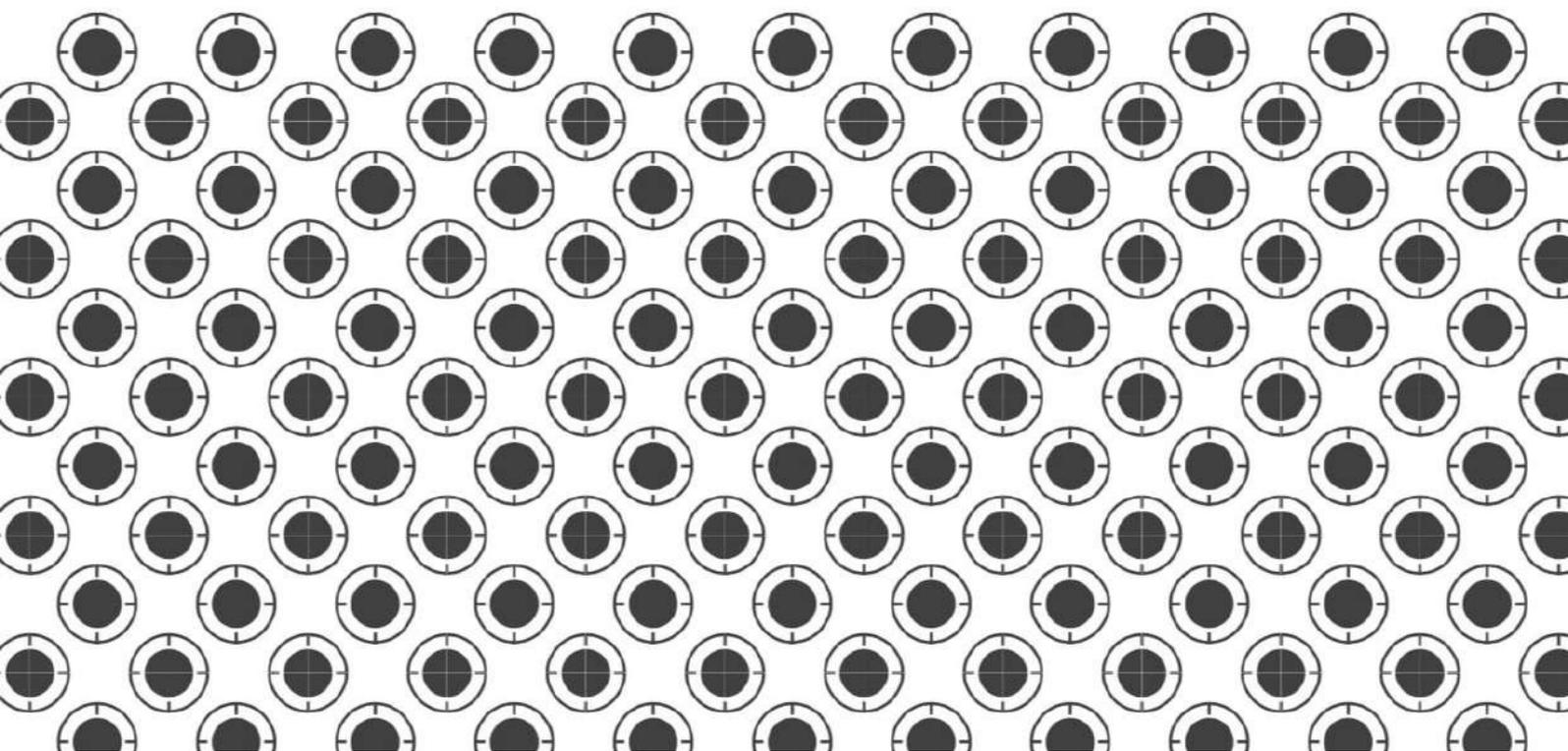


EN TUS FOGONES
CULINARY JOY

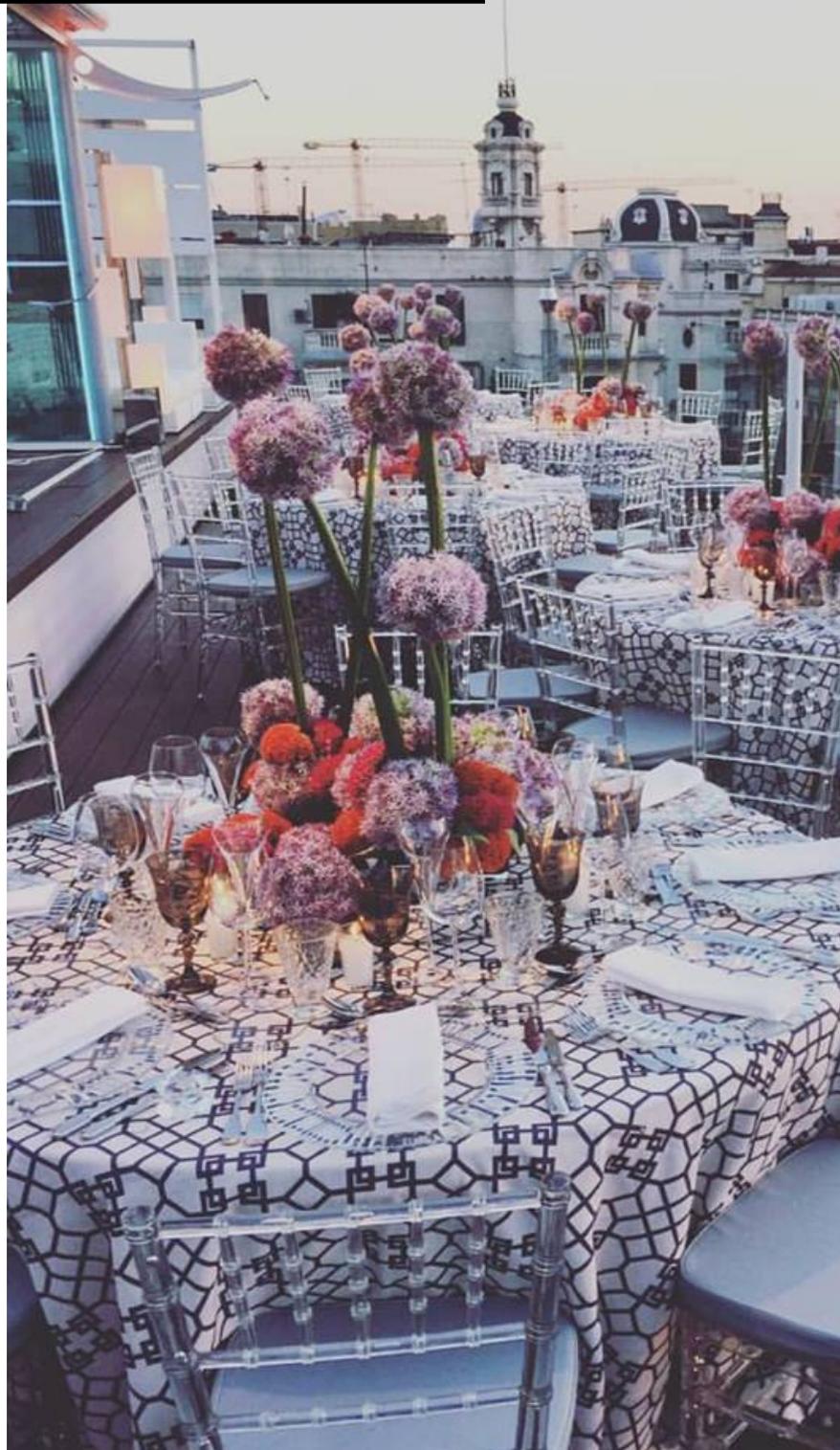
MENÚ SENTADOS



**EN TUS
FOGONES**

CÓCTEL

- Vasito de Gazpacho.
- Jamón Ibérico de Jabugo con Picos de Jerez Artesanos.
- Tabla de Quesos Nacionales ETF.
- Gilda de Atún Rojo Gominola, Anchoa de Santoña, Papada Ibérica y Piparras.
- Croquetas Artesanas de la Abuela.
- Cucurucho de Foie con Frambuesa Liofilizada.
- Brocheta de Lomo de Salmón Noruego Marinado con Huevas de Wasabi.



**EN TUS
FOGONES**

PRIMEROS PLATOS



Elegir 1:

- Salmorejo Cordobés con Burrata di Bufala y Brotes de Temporada.
- Crema de Boletus y Ralladura de Trufa.
- Carpaccio de Carabinero con Emulsión de Mango, Huevas de Arenque y Brotes de Pepino.
- Canelón de Pato con Salsa Hoissin y Remolacha.
- Pasta Italiana con Pesto, Tomate Seco, Nueces y Parmesano.
- Tarrina de Hígado de Pato Artesano con Reducción de PX y Polvo de Pistacho.

**EN TUS
FOGONES**

SEGUNDOS PLATOS

Elegir 1:

CARNES:

- Jarrete de Cordero a Baja Temperatura con Ensalada de Hinojo y Brotes.
- Solomillo de Vaca Vieja con Verduritas Baby, Patatas y Jugo Concentrado (suplemento 5€).
- Carrillera Estofada a Baja Temperatura, Cremoso de Apionabo y Manzana Osmotizada.
- Muslo de Pato Confitado con Frutos del Bosque.

PESCADO:

- Tatki de Atún Rojo de Almadraba con Shitake Liofilizado y Polvo de Piñones.
- Salmón Gratinado con Bechamel de Curry Rojo y Ensalada de Hinojo, Apio y Eneldo.
- Bacalao con Crema de Queso Arzúa Ulloa, Confitura de Tomate Casero y Polvo de Ajo Negro



**EN TUS
FOGONES**

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)



**EN TUS
FOGONES**

BEBIDA

- Vino Cune Crianza 2015 (Rioja).
- Vino Blanco Monopole XXI 2020 (Rueda).
- Cerveza Estrella Galicia 1906.
- Refrescos
- Agua
- Café e Infusiones (2 €)



CONDICIONES

- El precio del servicio es de 90€ por persona.
- Estos precios están propuestos para un mínimo de 20 comensales.
- Los precios incluyen para un mínimo de 20 comensales: Comida, bebida, camareros, cocina, montaje, mobiliario, menaje, cristalería y desmontaje.
- El transporte tiene un suplemento de 100€ (fuera de la M-30 según distancia).
- En el caso de ser menos de 20 comensales se cobrará un extra de 100€ por cada persona de servicio.
- 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) 9€ 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 (20) 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 mayo 2022, 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

María Zayas, 24. Madrid

Tel. 635612142

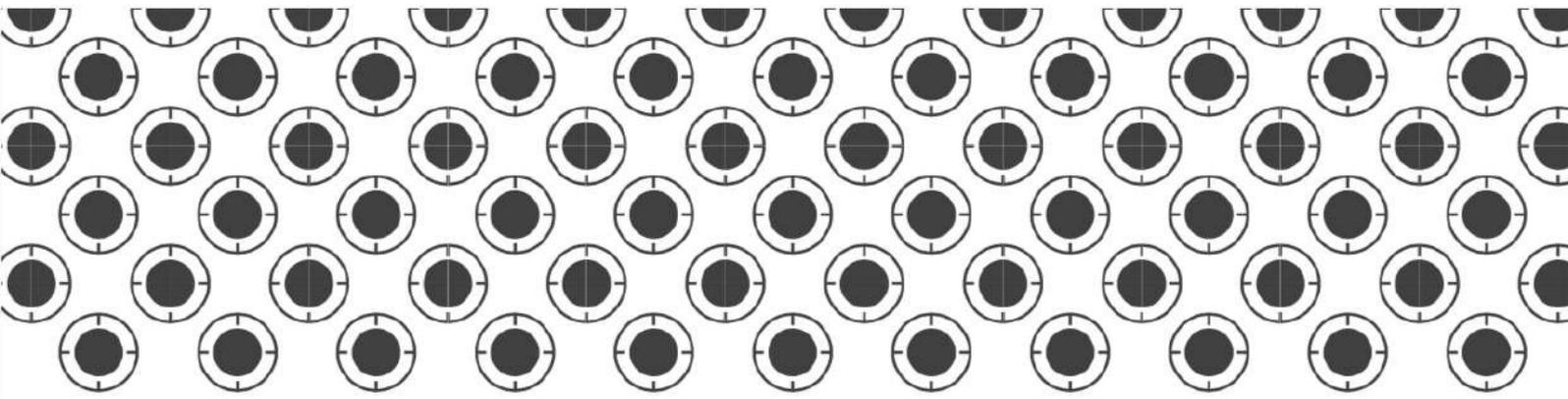
info@entusfogones.es

www.entusfogones.es

 @entusfogones

 En Tus Fogones

 En Tus Fogones



EN TUS FOGONES

CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

