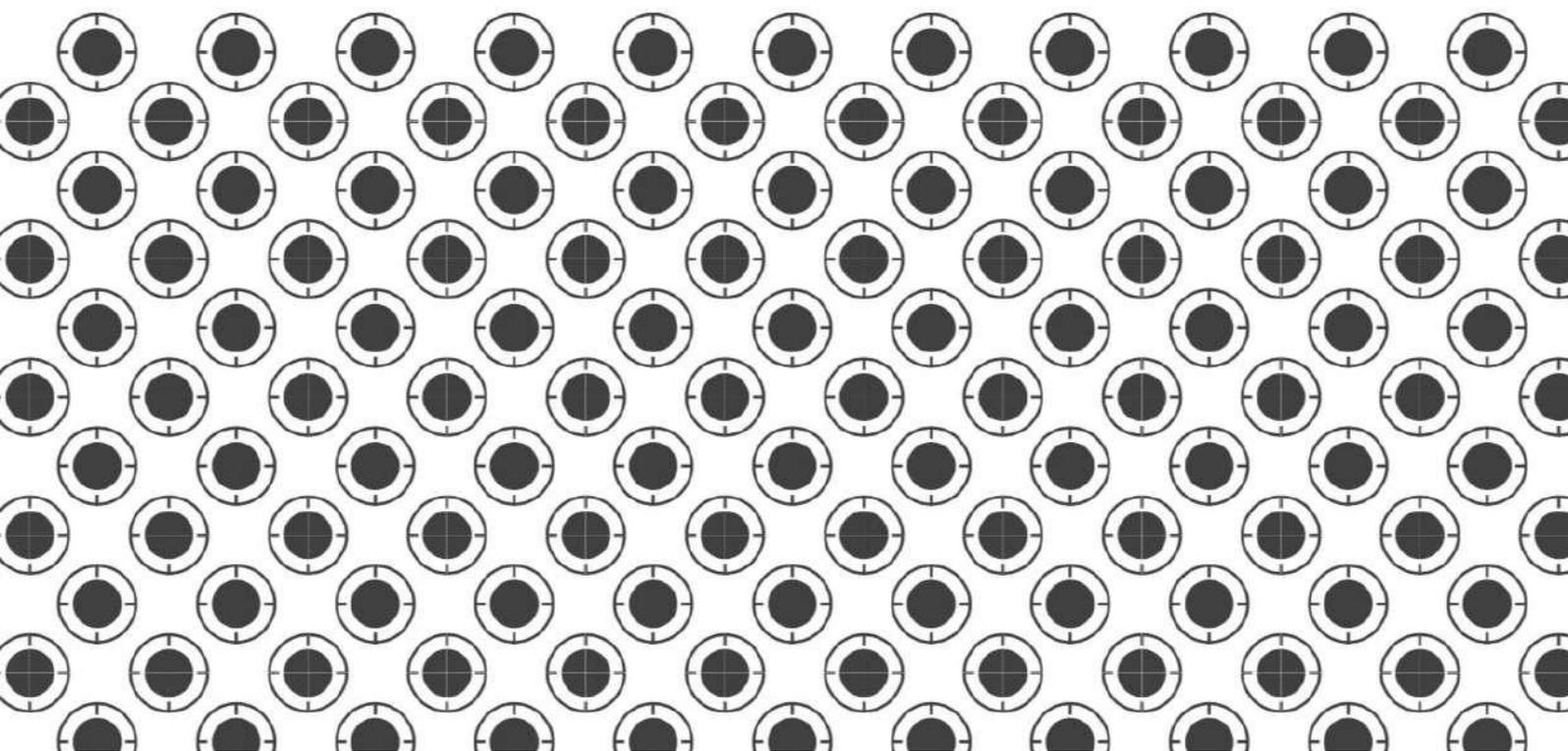


EN TUS FOGONES
CULINARY JOY

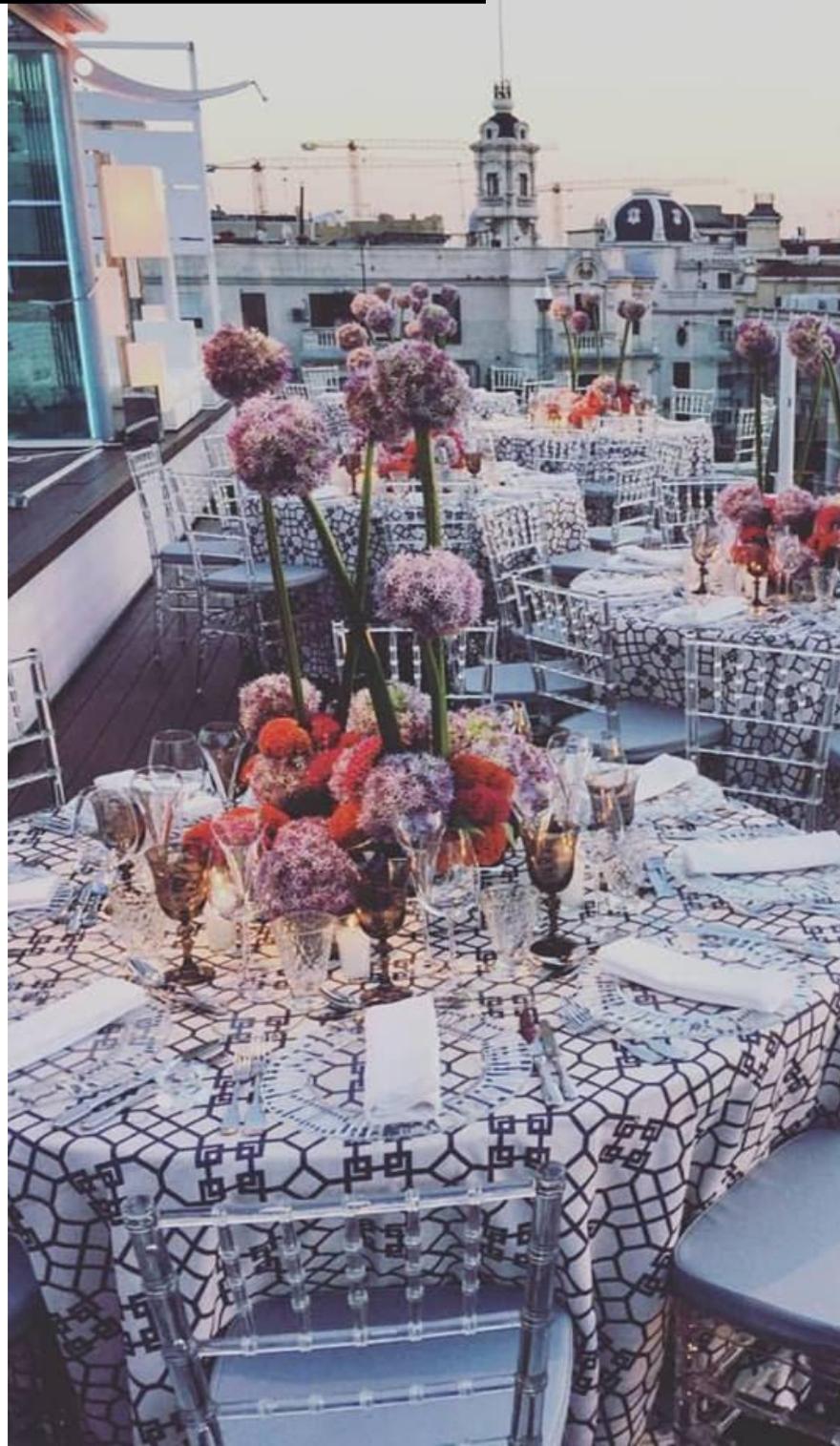
MENÚ SENTADOS



**EN TUS
FOGONES**

CÓCTEL

- Vasito de Gazpacho.
- Jamón Ibérico 50% Bellota con Picos de Jerez Artesanos
- Tabla de Quesos Nacionales ETF
- Gilda Tradicional con Anchoa de Santoña
- Croquetas Artesanas de la Abuela
- Cucurucho con crema de queso, espinacas y pasas
- 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 sobre Ajo Blanco Malageño (4€)
- Canelón de Pato con Salsa Hoissin y Remolacha
- Ravioli de calabaza con espuma de queso

**EN TUS
FOGONES**

SEGUNDOS PLATOS

Elegir 1:

CARNES:

- Carrillera con Brownie de setas y manzana asada
- Cordero a baja temperatura con crema de boniato y su jugo
- Solomillo de vaca vieja con verduras baby, patatitas y su jugo concentrado
- Muslo de Pato Confitado con emulsión de remolacha y frutos rojos

PESCADO:

- Bacalao sobre crema de guisantes, menta y brotes anisados
- Merluza con guiso de marisco y crema de patata
- Salmón gratinado con bechamel de pera y trigueros a la brasa



**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 Tinto Luis Cañas Rioja Crianza
- Vino Blanco José Pariente Verdejo
- Rueda
- Cerveza
- 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.
- En caso de no cubrir el mínimo de personas anteriormente indicado (20) se cobraría por cada persona faltante.
- Los precios incluyen: Comida, bebida, camareros, cocina, montaje, mobiliario, menaje, cristalería y desmontaje.
- El transporte tiene un suplemento de 100€ (fuera de la M-30 según distancia) + 21% IVA.
- **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) 14€ por persona y hora (a partir de la segunda hora 10€).
- Se facturará la diferencia correspondiente, si el número real de comensales asistente al evento, es superior al número de personas previamente confirmadas.
- Forma de pago: 50% por adelantado, 50% día del servicio.
- Este listado corresponde a la edición de Febrero de 2023, reservándose 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



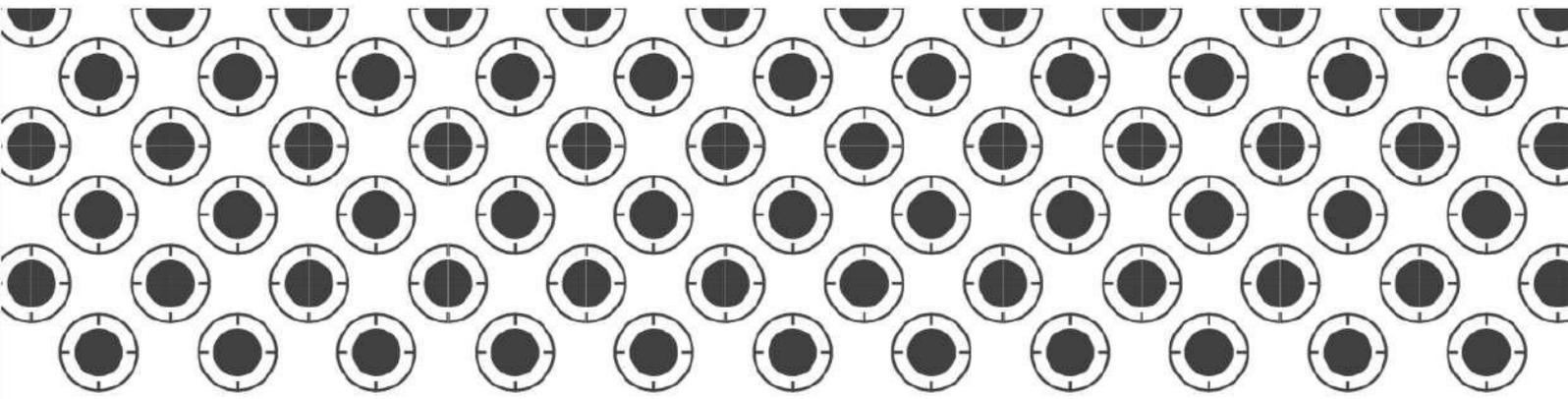
@entusfogones



En Tus Fogones
Fogones



En Tus



EN TUS FOGONES
CULINARY JOY

**DISFRUTA,
DE TU MENÚ**

