



## **MENU MADRID 2024**

### **ENTRADAS**

#### **RUEDA DE IBERICOS**

*(Lomo, jamón, chorizo, salchichón y queso de oveja)*

#### **PAN CON TOMATE**

**CROQUETAS DE POLLO, JAMÓN Y ESPARRAGOS**

#### **SALPICÓN DE MARISCO**

*(Langostinos, gambas, berberechos, pulpo, rape, mejillones)*

#### **SORBETE AL CAVA**

**ENTRECOT DE VACA CON PIMIENTOS ASADOS Y PATATAS PANADERA**

**O**

**CORDERO ASADO AL ESTILO DE ARANDA**

**O**

**MERLUZA AL HORNO CON SALSA DE CARABINEROS CON GRELOS Y**

**CACHELOS AL VAPOR**

**O**

**LUBINA A LA ESPALDA CON PATATAS PANADERA**

#### *Postre*

**TIRAMISU**

**Café y Licores**

#### *Bodega a elegir*

**Vino Tinto Ribera del Duero / Rioja Crianza**

**Vino Rosado Cigales**

**Vino Blanco Verdejo de Rueda**

**Agua Mineral**

**Refrescos**

**Cerveza**

**Precio por Persona: 79€**

*(IVA incluido)*

### **Menú Infantil**

**Macarrones Equilibrium / Entremeses Variados**

**Milanesa con patatas panadera**

**Helado**

**Refrescos**

**Precio por Persona: 34€**

*(IVA incluido)*

## **CONDICIONES DE CONTRATACIÓN**

- Para que la reserva quede en firme se señala con el 50% del total previsto de la factura.
- Diez días antes de la fecha del evento se confirma el número total de comensales, el plato principal elegido y se abona el 50% restante.
- Una vez confirmados los comensales definitivos, si hubiera alguna modificación a la baja no se haría ningún tipo de variación en la factura.
- Para poder reservar cualquiera de estos menús tiene que ser un mínimo de 20 menús de adultos.
- La edad límite para el menú infantil es de 12 años.
- El servicio de mesa es 1.50€ por comensal.