



MENÚS NAVIDADES

ELBA MADRID ALCALÁ ****



COCKTAIL DE BIENVENIDA



Ensaladilla rusa con ventresca.

Cucuricho de salmón con salsa sriracha.

Mini tequeños de queso con mermelada de tomate.

Croquetas de pollo.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.

Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

PRECIO POR PERSONA: 16,50 € (IVA incluido)

30 minutos de duración.



MENÚ 1



ENTRANTES A COMPARTIR

- Ensaladilla de mejillones en escabeche y langostinos al ajillo.
Ensalada de queso de cabra, nueces, tomates Cherry confitados y vinagreta de granada.
Gyozas variadas al vapor con salsa ponzu.
Croquetas de jamón.

PRINCIPAL

- Carrillera de cerdo con cremoso de patata y cebollino con chalotas glaseadas en vino.

POSTRE

- Chocolate en texturas.
Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

- Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.
Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
Aguas minerales, refrescos, cervezas.
Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 55,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL

- Corvina al horno con juliana de calabacín salteado al ajillo y aceite de cítrico.



MENÚ 2



ENTRANTE

Crema de bogavante con vieira y lima.

PRINCIPAL

Carrillera de ternera al Oporto y puré parmentier a la trufa con crujiente de cebolla.

POSTRE

Tarta de queso.

Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.

Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) – D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 61,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL

Corvina al horno con juliana de calabacín salteado al ajillo y aceite de cítrico.



MENÚ 3



ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de jamón de pato, higos y huevos de codorniz.
Ceviche con leche de tigre, cebolla roja encurtida y crujiente de maíz.
Alcachofa con espuma de salsa holandesa y polvo de cecina.
Croquetas de marisco.

PRINCIPAL

Presa ibérica con patata Ana, Cherrys confitados y salsa al Oporto.

POSTRE

Carrot cake.
Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.
Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.
Aguas minerales, refrescos, cervezas.
Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) - D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 67,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL

Corvina al horno con juliana de calabacín salteado al ajillo y aceite de cítrico.



MENÚ 4



ENTRANTE

Ensalada de burrata con pesto tomate confitado.

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con graten de batata y salsa de trufa.

POSTRE

Coulant de chocolate.

Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.

Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) – D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 73,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL

Corvina al horno con juliana de calabacín salteado al ajillo y aceite de cítrico.



MENÚ 5



ENTRANTE

Ensalada templada de vieiras con vinagreta de coral.

PRINCIPALES

Lubina con langostinos sobre pisto de calabaza y salsa ligera de cava.

Sorbete de limón.

Carré de cordero, puré de castaña y verduras baby.

POSTRE

Tarta de Santiago.

Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.

Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) – D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 83,00 € (I/V/A incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL

Corvina al horno con juliana de calabacín salteado al ajillo y aceite de cítrico.



MENÚ 6



BOCADOS FRÍOS

Salmorejo con aguacate y jamón.

Queso de cabra con semillas.

Tartaleta de steak tartar con caviar de aceite de oliva.

Mini taco de salmón con mayonesa de lima y cilantro.

Ensaladilla rusa con mejillones en escabeche.

Macaron de foie.

Ceviche con cebolla encurtida y crujiente de trigo.

BOCADOS CALIENTES

Samosas vegetales con soja.

Mini tequeños de queso con mermelada de tomate.

Langostino frito con salsa agridulce.

Gyozas al vapor de marisco con salsa ponzu.

Croquetas de jamón.

Brochetas solomillo de cerdo con salsa de queso.

Pita de lacón a la gallega.

Mini hamburguesitas con queso.

Fideuá de marisco.

POSTRE

Petit four.

Café e infusiones, dulces navideños.

BODEGA

Vino Blanco Federico Paternina - D.O Rioja.

Vino Tinto Marqués del Atrio Crianza - D.O Rioja.

Aguas minerales, refrescos, cervezas.

Cava Freixenet Blanc de Blancs (brut nature) – D.O. Cava.

PRECIO POR PERSONA: 61,00 € (IVA incluido)

Servicio para un mínimo de 50 personas.

90 minutos de duración.

MENÚS NAVIDADES

ELBA MADRID ALCALÁ ****

OTROS SERVICIOS

BARRA LIBRE

- Dos horas de barra libre: 25,00 €/persona.
- Hora extra: 12,50 €/persona.

SERVICIOS EXTERNOS

- DJ 2 horas: 650,00 €
- Hora adicional DJ: 250,00 €

MENÚS ESPECIALES

Podemos ofrecerle menús especiales en caso de invitados con dietas específicas: vegetarianos, diabéticos, hipertensos, etc. (previa solicitud).

SERVICIOS INCLUIDOS

- Utilización del salón en exclusiva.
- Minutas personalizadas.
- Protocolo de mesas.
- Cubre sillas y lazadas.
- Decoración Navideña en el salón.

OFERTA DE ALOJAMIENTO

Descuentos del 10% en todo tipo de habitaciones en régimen de alojamiento y desayuno.

Precios con IVA incluido.

DATOS DE CONTACTO

EVENTOS Y GRUPOS

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| - Laura García | madrid.eventos1@hoteleselba.com |
| - Raquel Tolosa | madrid.eventos2@hoteleselba.com |
| - Marta Rabanal | madrid.eventos3@hoteleselba.com |



Elba
Madrid Alcalá
★★★★★
M A D R I D



Elba
HOTELS  RESORTS

C/ de Alcalá, 476 – 28027 Madrid
T. (+34) 91 375 68 00 | madrid@hoteleselba.com | www.hoteleselba.com