



ELBA MADRID ALCALÁ ****



COCKTAIL DE BIENVENIDA



Salpicón de marisco con perlas cítricas. Tartar de solomillo curado. Pita fría de pollo mechado con mouse de aguacate. Croquetas de jamón.

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.





ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de mini mozarela, tomate seco, pesto de albahaca con rúcula.

Tartar de salmón con aguacate.

Tabla de ibéricos y quesos con picos.

Croquetas de boletus.

PRINCIPAL

Presa ibérica cocinada a baja temperatura al aroma de romero con cremoso de batata y trigueros.

POSTRE

Eclair de dulce de leche. 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





ENTRANTE

Crema de marisco con langostinos y caviar de aceite.

PRINCIPAL

Solomillo ibérico con migas al pastor y salsa de ciruelas.

POSTRE

Tiramisú. 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





ENTRANTES A COMPARTIR

Tabla de ibéricos y quesos con picos. Ensaladilla rusa con ventresca y crujientes de trigo. Revuelto de gulas con tostas al ajillo. Croquetas de pollo.

PRINCIPAL

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

POSTRE

Trilogía 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: 67,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL





ENTRANTE

Ensalada de salmón con queso Idiazábal y vinagreta de frutos.

PRINCIPAL

Solomillo de vaca madura con gratén de patata y boletus.

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: 73,00 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL





ENTRANTE

Ensalada templada de vieiras con vinagreta de coral.

PRINCIPALES

Merluza 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, rocas de chocolate y mazapán.

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 € (IVA incluido)

OPCIÓN DE PESCADO EN PRINCIPAL





BOCADOS FRÍOS

Chupito salmorejo con jamón.
Foie Rochair.
Tosta de sobrasada con miel.
Taco crujiente de salmón y aguacate.
Ensaladilla rusa con gambón.
Almohada de pan con jamón y tomate.
Cucurucho de queso de cabra, espinaca y nueces.

BOCADOS CALIENTES

Rollitos vegetales con soja.
Tequeños de queso con Chutney de mango.
Langostino crujiente con salsa agridulce.
Gyozas de pato con salsa ponzu.
Croquetas de jamón.
Brochetas Yakitori con sésamo.
Pita de pollo al curry con salsa tzatziki.
Mini hamburguesitas con queso.
Arroz meloso de espárragos y crujiente de alcachofa.

POSTRE

Petit four. Café e infusiones, rocas de chocolate y mazapán.

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.



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.





