



MENUS DE EMPRESA



WINE & VENUE

MENUS  
SENTADOS

## APERITIVO PREVIO

TABLA DE QUESOS (MANCHEGO, OVEJA, AL ROMERO, AL PESTO VERDE, PARMESANO, AHUMADO...) CON PANES DE ESPECIAS, NUECES Y UVAS

CORAZÓN DE ALCACHOFA EN SALSA VERDE Y SAL DE JAMÓN

BOMBÓN DE FOIE CON AVELLANA GARRAPIÑADA Y MARACUYÁ

TACO DE COCHINITA PIBIL

GYOZA DE PATO Y BOLETUS

### BODEGA

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA

REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

**ESTE APERITIVO ESTA INCLUIDO EN GRUPOS DE MAS DE 200 PERSONAS**

## MENU 1

### PRIMER PLATO

CREMA DE CARABINEROS AL ARMAGNAC  
(O CREMA FRÍA DE ALMENDRA CON DADITOS DE ATÚN ROJO MACERADO EN MISO)

### SEGUNDO PLATO

CARRILLERAS DE TERNERA CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA CON  
PARMENTIER DE PATATA

### POSTRE

MILHOJAS DE FRAMBUESA, CREMA Y NATA

### BODEGA

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA

REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

CAFÉ Y LICORES



APERITIVO PARA AÑADIR A MENUS Y MENÚ 1

**MENU 2**  
PRIMER PLATO

ENSALADA DE MICUIT DE FOIE Y JAMÓN IBÉRICO  
CON VINAGRETA DE MANGO

**SEGUNDO PLATO**

MERLUZA ASADA EN SALSA VERDE CON CHIPIRONCITOS A LA SARTÉN

**POSTRE**

COULANT DE CHOCOLATE SOBRE CREMA DE MANGO

**BODEGA**

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA  
REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

CAFÉ Y LICORES

**MENU 3**

PRIMER PLATO

CREMA DE BOLETUS CON GALLETA DE PARMESANO  
(O GAZPACHO DE FRESAS CON HELADO DE ACEITE DE OLIVA)

**SEGUNDO PLATO**

WELLINGTON DE CARRILLERAS Y SETAS DE TEMPORADA

**POSTRE**

TARTA LÍQUIDA DE QUESO

**BODEGA**

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA  
REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

CAFÉ Y LICORES



MENU 2 & MENU 3

## MENU 4

### PRIMER PLATO

TOMATE ROSA RELLENO DE BURRATA, LASCAS DE CECINA Y TRUFA

### SEGUNDO PLATO

LUBINA ASADA EN VERDEJO CON TALLARINES DE SEPIA  
Y CREMA DE PUERROS AHUMADA

### POSTRE

CHOCOBLANCO DE FRAMBUESAS

### BODEGA

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA  
REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

CAFÉ Y LICORES

## MENU 5

### PRIMER PLATO

ENSALADA DE RAPE Y GAMBA CON VINAGRETA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y  
BALSÁMICO

### SEGUNDO PLATO

TACO DE SOLOMILLO CON PASTEL DE PATATA AL ACEITE DE TOMILLO

### POSTRE

MOUSSE DE GIN TONIC Y CÍTRICOS

### BODEGA

VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID

VINO BLANCO MARQUES DE RISCAL DO RUEDA  
REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS

CAFÉ Y LICORES



MENU 4 & MENU 5

## **MENU VEGGIE**

### **PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR UNO)**

CREMA DE BOLETUS  
CREMA DE MELÓN CON VIRUTAS DE BELLOTA  
GAZPACHO DE FRESA

### **SEGUNDOS PLATOS(A ELEGIR UNO)**

RISOTTO DE SETAS Y FRUTOS SECOS  
HAMBURGUESA DE SOJA BEYOND  
CANELÓN DE PATO CON CREMA DE BOLETUS Y TRUFA

### **POSTRES (A ELEGIR UNO)**

MOUSSE DE ARROZ CON LECHE DE SOJA Y CANELA  
BROCHETA DE FRUTAS  
CARPACCIO DE PIÑA

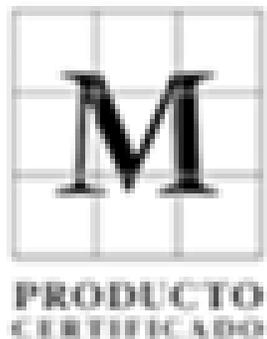
### **BODEGA**

**VINO TINTO SABOREA MADRID, BODEGAS VAL AZUL DO MADRID**

VINO BLANCO VERDEJO MARTINEZ LA CUESTA DO RUEDA  
REFRESCOS, CERVEZA, ZUMOS, AGUAS  
CAFÉ Y LICORES



MENU VEGGIE



WINE & VENUE

#### CONDICIONES GENERALES

#### LOS PRECIOS INCLUYEN

Personal necesario según servicio: supervisión, cocineros y camareros  
Transporte (En servicios de mas de 60 personas) por favor consultar en grupos mas pequeños  
Mobiliario y mantelería (varios colores a elegir)  
Menaje y cristalería  
Adaptación a necesidades por alergias y restricciones alimenticias en cada menú  
Maquinaria necesaria para la elaboración de los servicios

#### LOS PRECIOS NO INCLUYEN 10% I.V.A.

Taburetes

Cualquier otro servicio no incluido en esta propuesta

Espacio asignado para servicio (dossier espacios)