

MENÚ CÓCTEL

Aperitivo de bienvenida
Vaso de consomé LHARDY

PINCHOS FRÍOS Y CALIENTES

(A elegir 9 en total)

FRÍOS

Barqueta de ensaladilla rusa
Hojaldre de anchoa
Jamón ibérico Cinco Jotas (5J)
Salmón Ahumado de Pescaderías Coruñesas
con huevo hilado LHARDY
Pâté en croûte LHARDY
Ensaladilla de lubina de anzuelo
Cóctel de gambas
Tabla de quesos
Steak tartar de solomillo de buey
con patatas a la inglesas
Hummus LHARDY con crudités

CALIENTES

Hojaldre de salchicha trufada
Hojaldre de queso
Hojaldre de sobrasada
Barqueta de riñones
Foie del Ampurdán en escabeche
Perdiz en escabeche con pampinas
Croqueta de cocido LHARDY
Mejillón de bouchot con salsa marinera
de lemon grass
Almeja de carril a la sartén con Palo Cortado
Callos LHARDY (Los más famosos de Madrid)
Bocadín de calamares LHARDY

TERMINES

(A elegir 2)

Solomillo Wellington LHARDY con patatas a la inglesa
Rabo de toro con puré Robuchon
Ropa vieja de cocido LHARDY
Lubina salvaje Bellavista
Mero salvaje con tallarines de calamar y espárragos trigueros

POSTRES

(A elegir 2)

Tartaleta de limón & merengue
Tartaleta de frutos rojos
Trufa helada
Sorbete de mango

EXTRAS

Ostras
Blinis de caviar (lata de 50gr) para 10 personas

Cualquier modificación que desee realizar en el Menú, no dude en consultarnos



BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza y refrescos

Olorosos LHARDY (Fino, Manzanilla, Palo Cortado y Pedro Ximénez)

VINO BLANCO

(A elegir 1)

Ultreia Godello (Bierzo)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

José Pariente (Rueda)

VINO TINTO

(A elegir 1)

Marqués de Murrieta Reserva LHARDY (Rioja)




Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Imperial Reserva (Rioja)

San Román (Toro)

Si desea incluir champagne u otro vino en el Menú, por favor, díganoslo.

CONDICIONES DEL MENÚ Y DE PAGO

-  Todas las consumiciones no incluidas en los Menús se cobrarán aparte según carta del restaurante.
-  Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 20% del total, IVA incluido. Dicho importe se descontará de la cantidad final a pagar.
-  El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con 48 horas de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales, no se descontará la diferencia.