

## 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  
Bocadillo crujiente de jamón ibérico Cinco Jotas  
Dados de salmón ahumado con mostaza y miel  
Pâté de Campagne **LHARDY**  
Ensaladilla de quisquilla  
Cóctel de langostino  
Tabla de quesos  
Crema catalana de foie  
Steak tartar de solomillo de buey  
Hummus **LHARDY** con crudités  
Gazpacho con huevo hilado **LHARDY**

#### CALIENTES

Hojaldre de salchicha trufada  
Hojaldre de queso  
Hojaldre de sobrasada  
Barqueta de riñones  
Foie del Ampurdán en escabeche  
Huevo de codorniz con patata trufada  
Perdiz en escabeche con pampinas  
Croqueta de cocido **LHARDY**  
Almeja en su concha "como los tigres"  
Callos **LHARDY** (Los más famosos de Madrid)  
Bocatin de calamares **LHARDY**

-----  

#### TERMINES

(A elegir 2)

Solomillo Wellington **LHARDY** con patatas a la inglesa  
Jarrete de ternera blanca al estilo Santi Santamaría  
Ropa vieja de cocido **LHARDY**  
Dados de merluza de anzuelo frita con mayonesa de piquillos  
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  
Pincho Extra

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.

