

A photograph of a restaurant table. In the foreground, a white plate holds a dish of salmon with a seared fish fillet on top, garnished with green herbs. To the left, a black woven basket contains several slices of bread. Two wine glasses filled with white wine are visible. The background is softly blurred, showing other diners and restaurant decor.

CHAMARTÍN THE ONE

Almuerzos de Trabajo

Menú de Trabajo nº1

Para compartir:
Croquetas de Jamón

Zarzuela de Tomate con Vinagreta de Ibéricos y su Huevo Frito

Surtido de Pequeña Pesca con Salsa Dugléré
y Verduras Glaseadas al Tomillo Limonero

Taco de Costillar de Cerdo Asado a Baja Temperatura con Guajillo y
Rouille de Chontaduro y Ensalada de Hierbas Aromáticas

Merengón de Guanábana con Melocotón y Frambuesa

Menú de Trabajo nº2

Para compartir:
Piquillos Rellenos de Brandada de Bacalao al Persillade

Panacota de Setas con Trufas y Lascas de Parmesano

Bonito en Escabeche con su Kartoffelpuffer

Entrecot a la Parrilla
con Patata Ponte Nuevo y Pimiento de Padrón

Crème Brûlée de Café

Menú de Trabajo nº3

Para compartir:

Berenjena en Tempura sobre Salmorejo y Miel de Caña

Tosta Invertida de Salmón Marinado con sus Huevas

Bacalao sobre Pisto Manchego y Wan Tang

Tataki de Presa Ibérica a Baja Temperatura
con Salsa de Tamarillo y Patata de Feria

Tarta de Queso

Menú de Trabajo nº4

Para compartir:

Surtido de Ibéricos

Chistorra a la Brasa con Patata Paja y Pimiento de Padrón

Chipirones a la Plancha con Morcilla y Patata

Pollo Relleno de Espinacas y Queso Cheddar sobre
Muselina de Pimiento Asado

Tarta de Limón con Merengue Tostado

Menú de Trabajo nº5

Para compartir:
Croquetas de Boletus

Tabulé

Merluza Confitada con Carabineros y Salsa Bearnesa
con Muffin de Tomate Seco y Albahaca

Jarretes de Cordero Asado a Baja Temperatura
en su Jugo con Patatas Fritas

Brownie con Helado

Menú de Trabajo nº6

Para compartir:
Champiñones Rellenos de Ibéricos y Panko

Blinis de Salmón Marinado con Cítricos y Cream Fresh

Mero a la Mouclade sobre Ñoquis de Patata
Lingote de Rabo de Toro al Bourguignon

Arroz Emperatriz

Menú de Trabajo nº7

Para compartir:
Surtido de Ibéricos

Pulpo con Patata Revolcona e Ito Togarashi

Chipirones Rellenos con Salsa de Tinta

Entrecot a la Parrilla con Patata Dauphine
y Salsa de Mostaza de Hierbas

Mousse de Chocolate Blanco con Fruta de la Pasión

Menú de Trabajo nº8

Para compartir:
Surtido de Ibéricos
Langostinos Cocidos con Salsa Golf

Encocado de Salmón con Puré de Patata,
Chontaduro y Borojón

Solomillo de Ternera a la Parrilla
con Tartiflette de Patata

Bizcocho de Calabaza y Chocolate con Naranja

Y los Jueves...

Cocido Madrileño Completo
Sopa de Cocido
Garbanzos, Verduras y Viandas

Postre de la Casa

Menú Vegetariano

Sobrasada Vegetariana con Pan Naan

ó

Tabulé

ó

Sopa Minestrone

Berenjenas Rellenas de Pisto

ó

Rissoto de Limón Confitado

Brownie con Helado

Menú Vegano

Parrillada de Verduras

ó

Pasta con Pesto Rojo y Aceitunas Negras

Risotto de Calabaza con Manzana

ó

Arepa rellena de Strogonoff de Setas y Cale

Fruta Preparada

Todos los menús incluyen:
Agua Mineral, Vino Tinto y Blanco y Café

10% IVA INCLUIDO

El menú deberá ser confirmado con un mínimo de
7 días antes del evento.

Máximo número de comensales a elegir: 50

NOTA INFORMATIVA: En prevención de la Anisakiasis, los pescados son tratados según el RD 1420/2006.



hotelchamartintheone.com