



# menús de gala

HOTEL CHAMARTÍN





# Menús de Gala ● ● ●



## Menú nº1

*Entradas para compartir:*

Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jeréz  
Croquetas de Rabo de Toro  
Langostinos Cocidos

~~~~~

Ensalada de Tomate Raf con Ventresca y Vinagreta de Lima

~~~~~

Sorbete de Mandarina

~~~~~

*Segundos a elegir:*

Hojaldre de Salmón con  
Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada sobre  
Culis de Espinaca y Albahaca y Tomates Confitados

ó

Entrecot de Ternera con Milhojas de Patata y Salsa Boletus

~~~~~

Creme Brulé de Frutos Rojos  
Trufas & Financiers

~~~~~

Agua Ultrafiltrada AUA, Vino Tinto Reserva D.O. Rioja, Vino Blanco Albariño  
Cava Brut Nature y Café





# Menús de Gala ● ● ●



## Menú nº2

*Entradas para compartir:*

Surtido de Ibéricos de Bellota con Picos de Jeréz  
Croquetas de Boletus

~~~~~

Mousse de Foie con Gelée de Lulo

Tosta Invertida de Salmón Marinado con Sour Cream al Eneldo

~~~~~

Sorbete de Limón

~~~~~

*Segundos a elegir:*

Suprema de Merluza sobre

Crema de Guisantes con Migas de Panceta

ó

Pintada con Escamas de Chorizo y Trigueros

~~~~~

Parfait de Mascarpone con Coulis de Maracuyá

Trufas & Financiers

~~~~~

Agua Ultrafiltrada AUA, Vino Tinto Reserva D.O. Rioja, Vino Blanco Albariño

Cava Brut Nature y Café

## Menú nº3

*Entradas para compartir:*

Surtido de Ibéricos de Bellota con Picos de Jeréz  
Fattoush

Langostinos Cocidos

~~~~~

Sable de Ahumados con Crema Agria al Eneldo y sus Huevas

Revolcona de Patata con Pulpo e Ito Togarashi

~~~~~

Sorbete de Mandarina

~~~~~

*Segundos a elegir:*

Tournedo de Merluza Rellena

sobre Cremoso de Azafrán y Crujiente de Rúcula

ó

Pularda Rellena con Salsa Perigord y Buñuelos de Patatas

~~~~~

Pie de Limón

Trufas & Financiers

~~~~~

Agua Ultrafiltrada AUA, Vino Tinto Reserva D.O. Rioja, Vino Blanco Albariño

Cava Brut Nature y Café



# ¡Contáctanos!



Agustín de Foxá  
28036 Madrid



+34 913 344 905



eventos@  
[hotelchamartintheone.com](mailto:hotelchamartintheone.com)

