



CHAMARTÍN THE ONE

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
Entrecot de Ternera con Milhojas de Patata y Salsa Boletus

Creme Brulé de Frutos Rojos
Trufas & Financiers

Agua Mineral, Vino Tinto D.O. Rioja, Blanco de Rueda
Cava Brut Nature y Café

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
Pintada con Escamas de Chorizo y Trigueros

Parfait de Mascarpone con Coulis de Maracuyá
Trufas & Financiers

Agua Mineral, Vino Tinto Reserva, Blanco de Rueda
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 de Azafrán y Crujiente de Rúcula
Pularda Rellena con Salsa Perigord y Buñuelos de Patata

Pie de Limón
Trufas & Financiers

Agua Mineral, Vino Tinto Reserva, Blanco de Rueda
Cava Brut Nature y Café

Notas

10% IVA INCLUIDO

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

Máximo número de comensales a elegir: 50

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



hotelchamartintheone.com