



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](http://hotelchamartintheone.com)