

# THE PRINCIPAL MADRID

HOTEL

★★★★★

## MENÚ ÁTICO 1



55 euros por persona  
(IVA incluido)

### **Para comenzar**

Croqueta de Jamón

Ensaladilla rusa con txangurro

Terrina de foie con pan de hogaza y gelé de moscatel

Buñuelos cremosos de bacalao con romesco  
y su esqueixada.

### **Plato principal**

Canelón de tres carnes con salsa de foie y trufa  
y verduras sin fin

### **Postre**

Pastel fluido de avellanas con un toffee salado

## MENÚ ÁTICO 2



55 euros por persona  
(IVA incluido)

### **Para comenzar**

Croqueta de Jamón

Ensaladilla rusa con txangurro

Terrina de foie con pan de hogaza y gelé de moscatel

Buñuelos cremosos de bacalao con romesco  
y su esqueixada.

### **Plato principal**

Bacalao como en  
el Freixa Tradició

### **Postre**

Tarta de queso de Ramón

## MENÚ THE PRINCIPAL 1



65 euros por persona  
(IVA incluido)

### **Aperitivo**

Croqueta de jamón buena

Ensaladilla rusa con txangurro

### **Para comenzar**

Flores de alcachofa con huevos rotos  
y papel de patata

### **Plato principal**

Merluza de pincho al vapor  
con espárragos de todo tipo

### **Postre**

Pastel fluido de avellanas con un toffee salado

## MENÚ THE PRINCIPAL 2



65 euros por persona  
(IVA incluido)

### **Aperitivo**

Croqueta de jamón buena

Ensaladilla rusa con txangurro

### **Para comenzar**

Sopa fría de tomate con su tartar, queso pata de mulo  
y brotes tiernos

### **Plato principal**

Jarrete de cordero cocinado muchas horas  
con calabaza, menta y yogur

### **Postre**

Tarta de queso de Ramón

## BODEGA

La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas. | Ferratus A0. D.O. Ribera del Duero.  
Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos. Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido