

THE PRINCIPAL MADRID

HOTEL

MENÚ ÁTICO 1



55 euros por persona
(IVA incluido)

Para comenzar

Croqueta de Jamón

Ensaladilla rusa con esfera de oliva

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 ÁTICO 2



55 euros por persona
(IVA incluido)

Para comenzar

Croqueta de Jamón

Ensaladilla rusa con esfera de oliva

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

Flan en-vasado con nueces de Pecán

MENÚ THE PRINCIPAL 1



65 euros por persona
(IVA incluido)

Aperitivo

Croqueta de jamón buena

Ensaladilla rusa con esfera de oliva

Para comenzar

Velouté de guisantes

Plato principal

Prensado de cochinillo Ibérico y
guiso de trigo tierno

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 esfera de oliva

Para comenzar

Flores de alcachofa con papada de cerdo ibérico
y yema curada

Plato principal

Corvina con espárragos y sopa bullabesa al azafrán

Postre

Tarta de queso de Ramón

BODEGA

Blanquito. D.O. Rías Baixas. | Biberius Comenge. 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