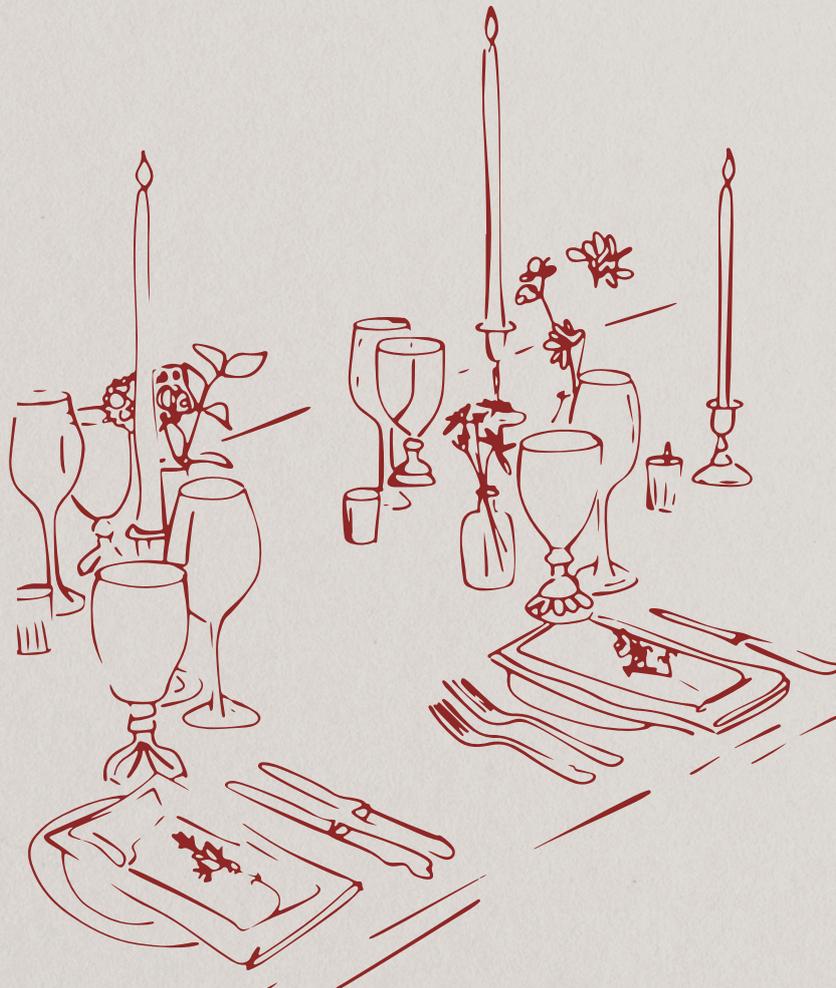


THE PRINCIPAL MADRID



MENÚ DE GRUPOS



MENÚ 1

Entrantes (a elegir)

Croqueta de cecina
Roast beef premium con ensalada de col y rabanito picante
Alcachofas ahumadas, jamón ibérico y queso Idiazábal ahumado

Principales (a elegir)

Bacalao gratinado con verduritas tiernas escabechadas
Carrillera melosa con parmentier de patatas, kumquats confitados y crème fraîche
Ravioli de pato asado con pera y reducción de cassis

Postres

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura
Tortija caramelizada, crema de vainilla y helado de almendras
Dulces navideños

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

69€

BODEGA ESTÁNDAR

BLANCO

Finca Serena | V.T. Mallorca | Prenal Blanc
Fenomenal | D.O. Rueda | Verdejo

TINTO

Agrícola de Cadalso | D.O. Madrid | Garnacha
La Locomotora | D.O.Ca. La Rioja | Tempranillo

BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

BLANCO

Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Marqués de Riscal | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc

TINTO

Venta Las Vacas | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta | D.O.Ca Rioja | Reserva

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo e informada con antelación, esto es, mismo entrante, mismo principal y mismo postre. En cuanto al principal, podemos ofrecer la posibilidad de que elijan entre las tres opciones que existen siempre y cuando nos informen del número de platos de cada elección con antelación. Ofrecemos la posibilidad de elegir entre dos tipos de vino blanco y vino tinto. Dicha elección también deberá ser informada con antelación. Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido.

MENÚ 2

Entrantes (a elegir)

Buñuelo cremoso de brandada de bacalao
Tartar de atún Balfegó y pan carasau
Vitello tonnato con sus crujiertes

Principales (a elegir)

Pata de pulpo con patata frita y pimentón
Lomo bajo con ensalada de rúcula, pesto de piñones y tomates cherry confitados
Linguini con rabo de toro y pecorino

Postres

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura
Tortija caramelizada, crema de vainilla y helado de almendras
Dulces navideños

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

76€

BODEGA ESTÁNDAR

BLANCO

Finca Serena | V.T. Mallorca | Prenal Blanc
Fenomenal | D.O. Rueda | Verdejo

TINTO

Agrícola de Cadalso | D.O. Madrid | Garnacha
La Locomotora | D.O.Ca. La Rioja | Tempranillo

BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

BLANCO

Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Marqués de Riscal | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc

TINTO

Venta Las Vacas | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta | D.O.Ca Rioja | Reserva

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo e informada con antelación, esto es, mismo entrante, mismo principal y mismo postre. En cuanto al principal, podemos ofrecer la posibilidad de que elijan entre las tres opciones que existen siempre y cuando nos informen del número de platos de cada elección con antelación. Ofrecemos la posibilidad de elegir entre dos tipos de vino blanco y vino tinto. Dicha elección también deberá ser informada con antelación. Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido.

MENÚ 3

Entrantes (a elegir)

Burrata, remolacha, escarola y caviar
Alcachofas ahumadas con huevo poché y jamón
Steak tartar de solomillo cortado a cuchillo

Principales (a elegir)

Lubina a la plancha, berenjena asada y flor de calabacín en tempura
Medallón de solomillo Marela, soufflé de parmesano, charlotas confitadas y reducción de cassis y frutos del bosque
Arroz meloso de gamba, vieira y azafrán

Postres

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura
Tortija caramelizada, crema de vainilla y helado de almendras
Dulces navideños

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

87€

BODEGA ESTÁNDAR

BLANCO

Finca Serena | V.T. Mallorca | Prenal Blanc
Fenomenal | D.O. Rueda | Verdejo

TINTO

Agrícola de Cadalso | D.O. Madrid | Garnacha
La Locomotora | D.O.Ca. La Rioja | Tempranillo

BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

BLANCO

Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Marqués de Riscal | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc

TINTO

Venta Las Vacas | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta | D.O.Ca Rioja | Reserva

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo e informada con antelación, esto es, mismo entrante, mismo principal y mismo postre. En cuanto al principal, podemos ofrecer la posibilidad de que elijan entre las tres opciones que existen siempre y cuando nos informen del número de platos de cada elección con antelación. Ofrecemos la posibilidad de elegir entre dos tipos de vino blanco y vino tinto. Dicha elección también deberá ser informada con antelación. Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido.

MENÚ 4

Entrantes (a compartir)

Ensaladilla con ventresca de atún y piparras
Jamón ibérico cortado a cuchillo
Pulpo a la Gallega con parmentier de patatas y pimentón de la Vera
Croqueta de cecina

Principales (a elegir)

Merluza de pincho, tirabeques salteados con hierbabuena y salsa pil pil
Paletilla de cordero lechal y patatas panaderas
Sorrentinos de calabaza asada, trufa negra y pesto de pistachos

Postres

Copa de Cava Juvé & Camps Essential Púrpura
Torrija caramelizada, crema de vainilla y helado de almendras
Dulces navideños

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

106€

BODEGA ESTÁNDAR

BLANCO

Finca Serena | V.T. Mallorca | Prenal Blanc
Fenomenal | D.O. Rueda | Verdejo

TINTO

Agrícola de Cadalso | D.O. Madrid | Garnacha
La Locomotora | D.O.Ca. La Rioja | Tempranillo

BODEGA PREMIUM

(suplemento 35€)

BLANCO

Jardín de Lucía | D.O. Rías Baixas | Albariño
Marqués de Riscal | D.O. Rueda | Sauvignon Blanc

TINTO

Venta Las Vacas | D.O. Ribera Del Duero | Tinto Fino
Marqués de Murrieta | D.O.Ca Rioja | Reserva

La elección del menú debe ser la misma para todo el grupo e informada con antelación, esto es, mismo entrante, mismo principal y mismo postre. En cuanto al principal, podemos ofrecer la posibilidad de que elijan entre las tres opciones que existen siempre y cuando nos informen del número de platos de cada elección con antelación. Ofrecemos la posibilidad de elegir entre dos tipos de vino blanco y vino tinto. Dicha elección también deberá ser informada con antelación. Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido.

CONTACTO Y RESERVAS

The Principal Madrid
C. del Marqués de Valdeiglesias, 1, 28004 Madrid
events@theprincipalmadridhotel.com
+34 91 521 87 43

@ aticorestaurant
@ theprincipalmadrid
theprincipalmadridhotel.com

THE PRINCIPAL MADRID

