

THE PRINCIPAL MADRID

HOTEL

Menu Atico 1

55 euros por persona
(IVA incluido)

Para comenzar

Corte de ensaladilla rusa marina
Envuelto de pato confitado con foie y trufa
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos,
chanquetes y all i oli

Plato principal

Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus

Postre

Torrija de avellana y chocolate

Menu Atico 2

55 euros por persona
(IVA incluido)

Para comenzar

Corte de ensaladilla rusa marina
Envuelto de pato confitado con foie y trufa
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos,
chanquetes y all i oli

Plato principal

Corvina a la llama con mango, quinoa y algas

Postre

Flan en-vasado con nueces de Pecán

Menu

THE PRINCIPAL 1

65 euros por persona
(IVA incluido)

Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta y boletus
Corte de ensaladilla rusa marina

Para comenzar

Envuelto de pato confitado
con foie y trufa

Plato principal

Merluza asada con costra especiada y
sopa crema marina

Postre

Torrija de avellana y chocolate

Menu

THE PRINCIPAL 2

65 euros por persona
(IVA incluido)

Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta y boletus
Corte de ensaladilla rusa marina

Para comenzar

Buñuelos de bacalao, cocochas confitadas y emulsión
de perejil.

Plato principal

“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate
y cremoso de mostaza verde

Postre

Flan en-vasado con nueces de Pecán

BODEGA

La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas. | Cair Cuvée. 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