

THE PRINCIPAL MADRID

HOTEL
★★★★★

Menu Ático 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

Cre moso de chocolate blanco y compota
de frutos rojos a la pimienta

Menu Ático 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

Lomo de salmón marinado, pil pil de huevas
y torreznos

Postre

Cre moso de chocolate blanco y compota
de frutos rojos a la pimienta

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

Meloso de pato glaseado; foie, moras y esponja de vino

Postre

Flan en-vasado con nueces de Pecán

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