

THE PRINCIPAL MADRID

HOTEL
★★★★★

Menu 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
Ensalada templada de coliflor

Plato principal

Merluza al vapor con raviolón de calabaza, “velouté” de vermut y verduras sin fin

Postre

Tarta de queso de Ramón

Menu 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
Ensalada templada de coliflor

Plato principal

Canelón de tres carnes con salsa de foie y trufa

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
Ensaladilla rusa con “txangurro”

Para comenzar

Buñuelos de bacalao con romesco y “esqueixada” de bacalao

Plato principal

Pollo “Coquelette” relleno con ciruelas y cebolleta

Postre

Flan en-vasado con nueces de Pecán

Menu THE PRINCIPAL 2

65 euros por persona
(IVA incluido)

Aperitivo

Croqueta de chipirón en su tinta y boletus
Ensaladilla rusa con “txangurro”

Para comenzar

Flores de alcachofa con huevo de codorniz

Plato principal

Bacalao como en el Freixa “Tradició”

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