



PALACIO DEL NEGRALEJO

ALMUERZO-CENA EMPRESA 2018

© Palacio del Negralejo. Ctra. San Fernando a Mejorada. Km.3 - 28522 Rivas-Vaciamadrid (Madrid) | Tlf.: 91 669 11 25 eventos@negralejo.com

MÁXIMA EXPRESIÓN EN 5 SENTIDOS

COCKTAIL PARA AÑADIR A MENU:

En frío:

Jamón Ibérico y emulsión de tomate sobre pan de *focaccia*
Brocheta de *antxo* del Cantábrico y queso manchego curado
Chips de patata violeta con cremoso de berberecho
Tartaleta de ahumados, verduritas y salsa tártara
Steak tartar con suave de *wasabi* y sal ahumada
Chupito de salmorejo tradicional con polvo de Ibérico y AOVE
Perla de *mozzarella* y tomate *cherry* con pesto de albahaca y piñones
Dado de salmón ahumado con mayonesa de soja y cítricos
Bombón de *foie* almendrado con compota de manzana asada
Cucharita de quinoa y escalibada con cebolla *crunch*
Pimientos *cherry* rellenos de queso crema y olivada negra
Montadito de *roastbeef* y cebolla caramelizada

En caliente:

Croquetas cremosas de jamón Ibérico
Croquetas de *Boletus Edulis*
Pops de codorniz confitados con salsa pepitoria
Langostinos empanados en coco con mahonesa de *kimchee*
Samosas de ternera al *curry* con salsa de yogur aromática
Mini rollitos cantoneses con salsa de chile dulce
Dados de merluza a la andaluza con alioli suave de lima
Mini albóndigas de pato en salsa de naranja y *Cointreau*
Palitos rellenos de morcilla, piñones y manzana reineta
Pintxo de presa ibérica y pimientos del país con *romescu*
Vasito de crema de carabineros con camarones *crunch*
Brocheta de pulpo, patata raté y aceite de pimentón
Yogur templado de *foie*, frutos rojos y polvo de maíz frito
Mini burger de ternera con queso *cheddar* y salsa de tomate especiada
Piruleta de pintada caramelizada en soja y jengibre

Bebidas:

Blanco Monopole Siglo XXI, D.O. Rueda
Viña Real Crianza, D.O. Rioja
Cerveza de barril, Refrescos & Agua Mineral

3 fríos & 2 calientes – 25 minutos

4 fríos & 4 calientes – 45 minutos

MENU 1

PRIMEROS DE VERANO

Salmorejo cordobés sobre virutas de jamón ibérico y picadito de huevo

Crema fría de puerro y patata, cremoso trufado y almendras laminadas

Quenelle de queso de cabra y membrillo en crema suave de espárragos blancos

PRIMEROS DE INVIERNO

Crema de calabaza asada al aroma de curry Jaipur sobre cremoso de leche de coco

Crema de carabineros sobre salteado de langostinos y puerro

Crema suave de boletus edulis sobre virutas de cecina

SEGUNDOS

Rabo de toro deshuesado con salsa de reducción de su jugo y zanahorias salteadas

Vol au vent relleno de merluza, setas y langostinos, con salsa aurora

Rulo de pavo relleno de setas de temporada, espárragos trigueros y salsa de frutos secos

Solomillo de ibérico a la plancha, patatas confitadas y salsa de frutos secos

Meloso de ternera guisada al vino tinto con cremoso de patata

Carrilleras de ibérico guisadas en vino tinto, pastel de patata y salsa española

POSTRES

Mousse de chocolate y pistacho

Lingote de mousse de frutos rojos

Tarta de queso y guayaba

Tarta de mousse de coco y té matcha

Tarta de mousse de café con crocanti de almendra

Café & infusiones

BEBIDAS

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua mineral

A ELEGIR: 1 PRIMERO + 1 SEGUNDO + 1 POSTRE

Duración del servicio 60 minutos***

MENU 2

PRIMEROS

Lasaña de verduras de temporada y hongos con *bechamel* ahumada y *crumble* de parmesano

Crêpes rellenos de verduritas y *txangurro* con *bechamel* ahumada y *crumble* de parmesano

Ensalada de de bacalao confitado y tomates asados, con vinagreta de naranja y sésamo

Mezcla de lechugas, ahumados y langostinos con vinagreta de mango y mostaza

SEGUNDOS

Meloso de ternera guisada al vino tinto con cremoso de patata

Solomillo de ibérico trinchado, pastel cremoso de setas y salsa de mostaza

Pintada rellena de *foie* y pasas, pastel de patata y salsa de sidra

Tartar de atún rojo sobre timbal de aguacate y tomate aliñado con crujiente de *foccacia*

Taco de bacalao confitado, arroz salvaje salteado y salsa suave de ajo negro

Carrilleras de ibérico guisadas en vino tinto, pastel de patata y salsa española

POSTRES

Mousse de chocolate y pistacho

Lingote de *mousse* de frutos rojos

Tarta de queso y guayaba

Tarta de *mousse* de coco y té *matcha*

Tarta de *mousse* de café con *crochanti* de almendra

Café & infusiones

BEBIDAS

Vino blanco Monopole Siglo XXI D.O. Rueda

Vino tinto Viña Real Crianza D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua mineral

A ELEGIR: 1 PRIMERO + 1 SEGUNDO + 1 POSTRE

Duración del servicio 60 minutos

OPCIONAL

COPA DE BIENVENIDA

Opción A: Cava de bienvenida

Opción B: Sangría & rebujito

Opción C: refrescos, vino blanco y tinto & cerveza

CORNER DE MAESTRO JAMONERO

Jamón Ibérico, Consorcio de Jabugo Capa Negra Cebo

Jamón Ibérico 100% de Bellota de Jabugo, 959 Real Ibérico de Consorcio de Jabugo

** Recomendamos un jamón por cada 130 invitados

*** Cortador de jamón no incluido en el precio

CORNERS AND SHOW COOKING***

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Corner de tostas de huevos de codorniz servidas sobre sobrasada, virutas de jamón de pato y virutas de trufa

Córner de migas castellanas con uvas y pasas

Barra de mojitos, caipiriñas y daiquiris

Córner de ostras

****Rogamos nos pidan cotización*

www.negralejo.com

