



PALACIO DEL
NEGRALEJO

MENÚS FARMA 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 *romesco*
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

PRIMEROS

(elegir 1 opción)

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
Tartar de tomate, hojas verdes y langostinos con mayonesa suave de *wasabi* y tomate *crunch*

SEGUNDOS

(elegir 1 opción)

Rabo de toro deshuesado con salsa de reducción de su jugo y zanahorias salteadas
Meloso de ternera guisada al vino tinto con cremoso de patata
Carrilleras de ibérico guisadas en vino tinto, pastel de patata y salsa española
Pintada rellena de *foie* y pasas, pastel de patata y salsa de sidra
Taco de bacalao confitado, arroz salvaje salteado y salsa suave de ajo negro
Rulo de pavo relleno de setas de temporada, espárragos trigueros y salsa de frutos secos
Solomillo de ibérico trinchado, pastel cremoso de setas y salsa de mostaza
Solomillo de Cebón al PX con pastel de patata y verduritas risoladas*
Solomillo de Cebon con patata graten y suave salsa de idiazabal*
Solomillo de Cebón a la Mostaza Antigua con crujiente de patata y puerro*
Merluza en salsa verde con almejas y gambas, con patatas confitadas*
Cochinillo lechal confitado con patatas panadera y reducción de su jugo*
Cordero lechal asado tradicional al estilo de Negralejo*

Lubina a la plancha con salsa bilbaína, pimientos confitados y chips de ajo*

***suplemento sobre el precio del menú**

POSTRES

Mousse de albaricoque y crema de chocolate blanco
Milhoja de crema de queso y frutos rojos
Coulant de chocolate sobre crema de vainilla
Tarta de *mousse* de coco y té *matcha*
Tarta de chocolate blanco, mango y maracuyá
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 90 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: recomendamos 1 cortador para 2 jamones, uno pre-cortado y 1 durante cocktail

CORNERS AND SHOW COOKING***

Sushi bar con *sushi man*

Buffet de quesos nacionales e internacionales

Córner 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.es

