



PALACIO DEL NEGRALEJO

ALMUERZO-CENA TAPAS 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"

4 fríos & 4 calientes - 45"

ENTRANTES AL CENTRO

Primer pase:

Tabla de quesos Nacionales y frutos secos
Chupito de gazpacho andaluz con aceite de oliva virgen extra
Ensalada tricolor con queso de cabra y cebolla caramelizada

Segundo pase:

Selección de fritura andaluza
Patatas con salsa brava casera

SEGUNDOS

(a elegir uno)

Arroz del *señoret*, con todo peladito
Arroz negro con sepia y gambas
Fideuá 0.0 de verduras y setas de temporada
Paella de Marisco

POSTRES

(a elegir uno)

Sopa de naranja sanguina con fresón de Aranjuez
Panacota de dulce de leche y crema suave de mascarpone
Tarta de dos chocolates

Café e infusiones

&

Churros con chocolate

BEBIDAS

Vino blanco: Monopole Siglo XXI D.O. Rueda
Vino tino: Viña Real Crianza D.O. Rioja
Aga mineral, refrescos, cerveza

Duración del servicio: 90 minutos

Mínimo 50 personas

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 precortado 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

