



GRUPO

NEGRALEJO

1986

MENÚS

2026

Grupo Negralejo se distingue por su firme compromiso con la excelencia en el servicio

Desde 1986, nuestro equipo de profesionales ha acumulado una experiencia que garantiza un servicio excepcional.

La calidad, la innovación, la colaboración, el respeto y la integridad son pilares fundamentales que guían nuestras acciones. Estos valores representan la herencia de años de experiencia, en los cuales nuestro equipo y la diversidad de escenarios encontrados nos han proporcionado enseñanzas valiosas sobre cómo definir nuestros pasos futuros.



GASTRONOMÍA

Los fogones del Grupo Negrалеjo se encendieron hace más de 35 años y desde entonces no hemos dejado de ofrecer la mejor gastronomía.

El secreto se basa en el cuidado y respeto por las materias primas. Nuestro chef ejecutivo Sergio Ruiz y todo su equipo de cocina hacen de nuestros menús una apuesta segura. Nuestra propuesta gastronómica, que fusiona lo tradicional con toques de autor, ofrece una experiencia culinaria única.

“Buscamos atraer al cliente más exigente mediante nuestra reciente imagen corporativa. Nos comprometemos a satisfacer sus necesidades y superarlas con nuestra propuesta innovadora”

Chef Sergio Ruiz





OPCIÓN 1 - Precio: 57€+IVA por persona

Entrantes para compartir

Vol-au-vent relleno de ensaladilla de ahumados y langostinos

Zamburiñas a la plancha con aceite de ajo, perejil y lima

Croquetas cremosas de jamón ibérico de bellota

Cazuelita de revolconas con pimientos de padrón y torreznos

Principal

Carrilleras de cerdo guisadas al toque de P.X. con patatas a la crema

Lomo de merluza de pincho en salsa verde con patatas risoladas

Confit de pato en salsa de frutos rojos con patatas ratté

Postre

Tarta cremosa de queso y turrón con crumble de pistacho

Semiesfera de mousse de chocolate con cobertura Rocher

Café & infusiones

Bodega

Vino blanco

Bardos D.O. Rueda

Vino tinto (elegir 1)

Bardos Viñedos de Altura D.O. Ribera del Duero

Hacienda López de Haro Reserva D.O. Rioja



OPCIÓN 2 - Precio: 87€ + IVA por persona

Entrante

Tartar de aguacate y tomate con langostinos, vinagreta de mostaza, miel y eneldo

Crema de carabineros sobre wanton de txangurro

Vichyssoise trufada sobre puerro a baja temperatura y salmón ahumado

Principal

Lechazo asado tradicional sobre patata rota y su jugo reducido (+2€)

Lubina en salsa de mantequilla al azafrán sobre verduritas y patatas salteadas

Lingote de cochinillo lechal deshuesado sobre patata rota y piquillos

Solomillo de vaca a la parrilla, nuestro gratén cremoso y salsa de trufa al P.X. (+3€)

Postre

Cremoso de chocolate blanco con núcleo de mango y coco rallado

Semiesfera de mousse de chocolate con cobertura Rocher

Café & infusiones

Bodega

Vino blanco

Bardos D.O. Rueda

Vino tinto (elegir 1)

Bardos Viñedos de Altura D.O. Ribera del Duero

Hacienda López de Haro Reserva D.O. Rioja



BARRA LIBRE | Por horas

1 hora | 12€ + IVA por persona

2 horas | 20€ + IVA por persona

3 horas | 26€ + IVA por persona

4 horas | 30€ + IVA por persona

RON | Brugal | Barceló | Cacique | Havana 3

WHISKY | J&B | Johnnie Walker (Red Label) | Ballantines

GINEBRA | Puerto de Indias | Beefeater | Tanqueray | Seagrams

VODKA | Absolut | Smirnoff | Stolichnaya

| La barra libre se facturará por todos los adultos contratados.

| La duración de la barra libre deberá ser confirmada 15 días antes del evento, pudiendo contratar un máximo de 4 horas.

| En caso de necesitar DJ - Solicitar información.

| En caso de necesitar recena - Solicitar información.

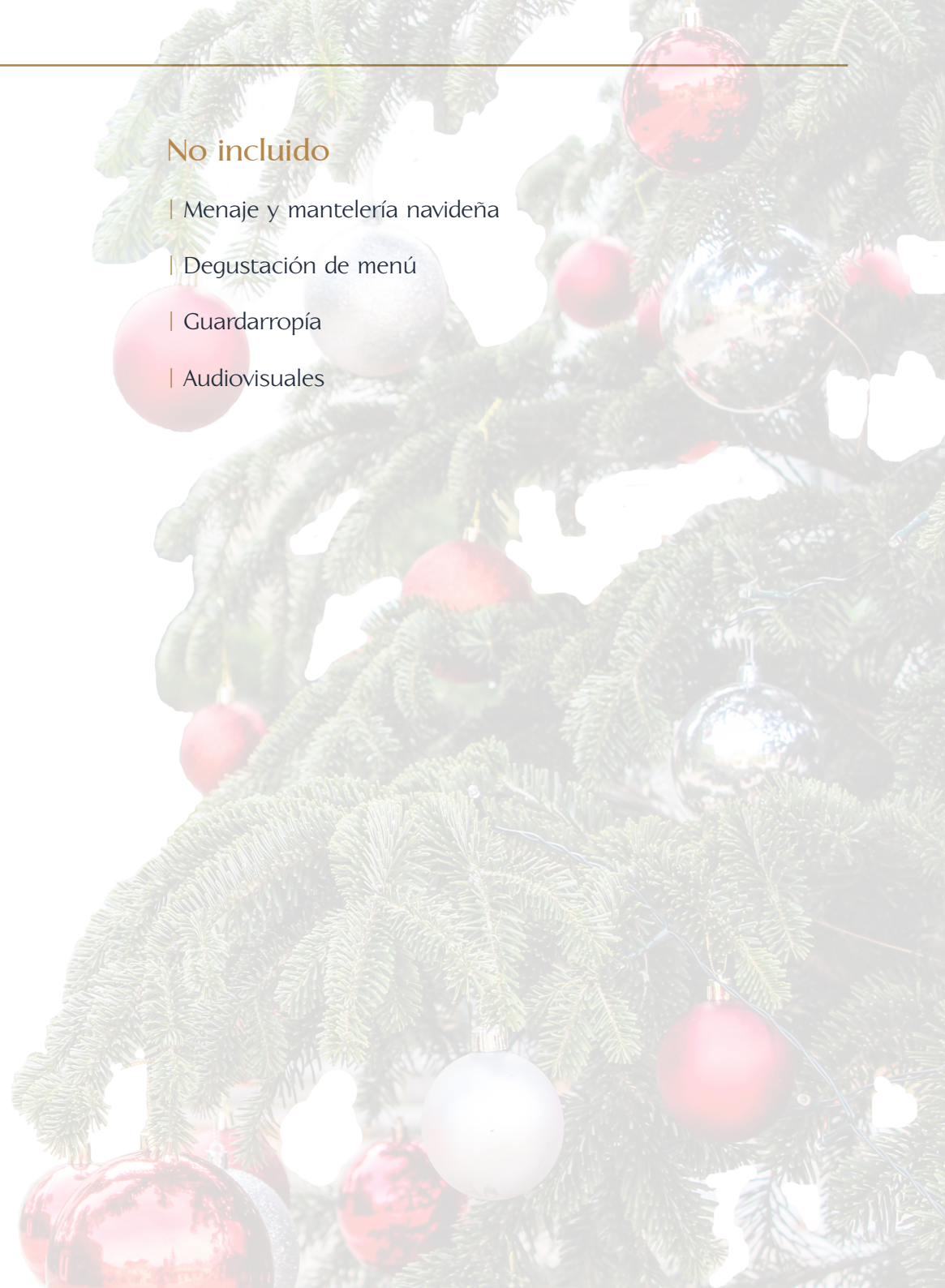


Incluido

- | Centro floral básico
- | Maitre y servicio de camareros
- | Espacio seleccionado
- | Menaje y mantelería Negralejo
- | Minutas diseño propio
- | Impresión de seating plan diseño propio
- | Números de mesas
- | Servicio de montaje, recogida y limpieza de nuestro material
- | Servicio de cocineros
- | Espacio de aparcamiento
- | Menú y Bodega
- | Wifi gratuito en todos los espacios interiores

No incluido

- | Menaje y mantelería navideña
- | Degustación de menú
- | Guardarropía
- | Audiovisuales



CONDICIONES GENERALES

- | Menú válido del 1 de diciembre al 31 de enero.
- | La duración de los servicios está planteada sin interrupciones desde el inicio del mismo, siendo el inicio la hora marcada en la orden de servicio.
- | Toda prolongación que se solicite deberá ser cotizada por parte de Palacio del Negralejo S.L., según necesidades del evento que el cliente nos solicite.
- | Condiciones especiales a consultar. Solicite presupuesto personalizado.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- | El 20% del importe total como garantía de reserva a la confirmación del evento (NO REEMBOLSABLE).
- | El 60% del importe a abonar 3 MESES ANTES DEL EVENTO.
- | El resto de la factura deberá abonarse en la semana previa del evento.
- | El número final y sobre el que se facturará será comunicado vía email con 10 días de antelación a la celebración del evento.
- | No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
- | Los precios indicados NO incluyen IVA, que es del 10%.



CONTACTO

91 669 11 25 | eventos@negralejo.com

GRUPO NEGRALEJO
Ctra. de Mejorada, Km. 3,
28522, Rivas-Vaciamadrid,
Madrid

www.negralejo.com