



# PALACIO DEL NEGRALEJO

**ALMUERZO-CENA EMPRESA 2019**

© 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

## 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

### 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*

PALACIO DEL  
NEGRALEJO

[www.negralejo.es](http://www.negralejo.es)

