

CHAMARTÍN THE ONE

Almuerzos de Trabajo



Menú 1

Para compartir:

Ensalada de Tomate Raf con Ventresca
Croquetas de Jamón

Lubina a la Espalda
con Verduras a la Plancha

o

Solomillo Ibérico
sobre Compota de Manzana y Patatas Asadas

Tiramisú

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



29⁵⁰
por persona
y servicio

Menú 2

Para compartir:

Ensalada de Langostinos y Salmón
Sepia a la Plancha con Ali oli de Lima

Suprema de Merluza
con Piquillos a la plancha

o

Salteado de Pollo Cantonés

Crème Brûlée de Café

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



29⁵⁰
por persona
y servicio

Menú 3

Para compartir:

Berenjena en Tempura sobre Salmorejo y Miel
Sable de Ahumados con Crema Agria al Eneldo

Bacalao

sobre Pisto Manchego y Wan Tong

o

Solomillo Ibérico al Pedro Ximénez
con Patata a la Crema

Tarta de Queso

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

32⁰⁰
por persona
y servicio

Menú 4

Para compartir:
Surtido de Ibéricos
Croquetas de Rabo de Toro

Chipirones de Anzuelo
a la plancha con Alioli de Naranja

o

Roast Beef
con Patatas Asadas a las Finas Hierbas

Tarta de Limón con Merengue Tostado

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



33⁰⁰
por persona
y servicio

Menú 5

Para compartir:

Cogollos con Ventresca, Piquillos y Cebolla roja
Croquetas de Boletus

Merluza a la plancha
sobre culís de Guisantes y Migas de Chorizo con Panceta

o

Jarretes de Cordero Asado a Baja Temperatura
en su Jugo con Patatas Fritas

Brownie con Helado

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



35⁰⁰
por persona
y servicio

Menú 6

Para compartir:

Volovanes Rellenos de Champiñón al Ajo y Perejil
Blinis de Salmón Marinado con Cítricos y Cream Fresh

Mero en Salsa Verde
con Costra de Calabacín

o

Lingote de Rabo de Toro
con Verduras Glaseadas

Arroz Emperatriz

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



36⁰⁰
por persona
y servicio

Menú 7

Para compartir:

Surtido de Ibéricos
Pulpo con Patata Revolcona

Mero en Salsa Verde
con Costra de Calabacín

o

Entrecot a la Parrilla
con Patata Dauphine y Salsa de Mostaza de Hierbas

Mousse de Chocolate Blanco
con Fruta de la Pasión

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



37⁰⁰
por persona
y servicio

Menú 8

Para compartir:

Surtido de Ibéricos

Langostinos Cocidos con Salsa Golf

Salmón a la Plancha

con Verduras Glaseadas al Jengibre y Salsa Tártara

o

Solomillo de Ternera a la parrilla

con Tartiflette de Patatas

Tarta Sacher

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café

39⁰⁰
por persona
y servicio

y los Jueves...

Cocido Madrileño

completo

Postre de la Casa

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



26⁰⁰
por persona
y servicio

Menú Vegetariano

Parrillada de Verduras
con Salsa Romesco y Lascas de Queso Idiazábal

o

Ensalada de Cogollo
con Piquillos y Aceitunas



Risotto de Setas

o

Espaguetis de Arroz
Salteados con Verduras



Fruta Preparada



Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



26⁰⁰
por persona
y servicio

Menú Vegano

Parrillada de Verduras

o

Pasta con Pesto Rojo
y Aceitunas Negras

Risotto de Calabaza
con Manzana

o

Terrina de Patata
con Setas y Muffins de Maíz

Fruta Preparada

Agua Mineral, Vino de la Casa y Café



26⁰⁰
por persona
y servicio

Notas

10% IVA INCLUIDO

El menú deberá ser confirmado
con un mínimo de 7 días antes del evento.

Máximo número de comensales a elegir: 50

En prevención de la Anisakiasis,
los pescados son tratados según el RD
1420/2006.



hotelchamartintheone.com