

A photograph of a restaurant table. In the foreground, a white plate features a piece of seared fish on a bed of green microgreens, with a dark sauce drizzle. To the left, a black woven basket contains several slices of bread. Two glasses of white wine are visible, one partially filled. The background is softly blurred, showing other diners and warm ambient lighting.

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