



CHAMARTÍN THE ONE

# Menús de Gala

# Menú 1

Para compartir:

Jamón y Lomo Ibérico con Picos de Jeréz  
Ensalada de Tomate Raf con Ventresca y Vinagreta de Lima  
Croquetas de Rabo de Toro  
Langostinos Cocidos

---

Sorbete de Mandarina

---

Hojaldre de Salmón con Queso de Cabra y Cebolla Caramelizada  
sobre Culís de Espinada y Albahaca y Tomates Confitados

o

Entrecot de Ternera  
con Milhojas de Patata y Salsa Boletus

---

Creme Broulé de Frutos Rojos  
Trufas & Financiers



**58<sup>00</sup>**  
por persona  
y servicio

# Menú 2

Para compartir:

Surtido de Ibéricos de Bellota con Picos de Jeréz

Mousse de Foie con Gelée de Pedro Ximénez

Cucharita de Pulpo Ahumado

Croquetas de Boletus

---

Sorbete de Limón

---

Suprema de Merluza

sobre Crema de Guisantes con Migas de Panceta y Chorizo

o

Solomillo de Ternera

con Tartiflette de Patata y Salsa de Foie

---

Parfait de Mascarpone con Culís de Maracuyá

Trufas & Financiers



# Menú 3

Para compartir:

Surtido de Ibéricos de Bellota con Picos de Jeréz  
Sable de Ahumados con Crema Agria al Eneldo y sus Huevas  
Ensalada de Quinoa con Aguacate y Ventresca  
Revolcona de Patata con Pulpo  
Langostinos Cocidos

---

Sorbete de Mandarina

---

Tournedó de Merluza Rellena  
sobre de Azafrán y Crujiente de Rúcula

o

Jarrete de Cordero Asado a Baja Temperatura  
al Aroma de Tomillo Limonero con Buñuelos de Patata

---

Tarta de Limón  
Trufas & Financiers

**68<sup>00</sup>**  
por persona  
y servicio

# Notas

10% IVA INCLUIDO

---

Todos los Menús incluyen: Agua Mineral,  
Vino Tinto Reserva, Blanco de Rueda,  
Cava Brut Nature y Café

---

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](http://hotelchamartintheone.com)