



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



58⁰⁰
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



63⁰⁰
por persona
y servicio

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



68⁰⁰
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