



Merry  
CHRISTMAS

*Menús Navidad*

# ★ MEnú 1

## ENTRANTES

(a compartir)

Ensalada de pato con salsa hoisin y frutos rojos  
Provolone asado con pesto de tomate seco  
Carpaccio de solomillo de buey con vinagreta de encurtidos y parmesano  
Surtido de ibéricos y quesos del país

## PRINCIPAL

(a elegir)

Tacos de carrilleras de cerdo ibérico con cremoso de patata  
Bacalao confitado en salsa de carabineros  
Pechuga de pollo de corral con salsa tandoori y cous-cous de hortalizas

## POSTRES

Cheescake de frutas del bosque  
Dulces navideños

## THE CELLAR

Protos Verdejo 16 ( D.O Ribera del Duero)  
Petit Pittacum (D.O Bierzo)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**36 €**

(I.V.A incluido)

# ★ **MeNú 2**

## **ENTRANTES**

(a compartir)

Pisto manchego con huevo a 65º y ventresca de atún  
Cazón en adobo con mahonesa de tinta y lima  
Rulo de morcilla envuelto en Corn Flakes con queso de cabra fundido  
Surtido de quesos nacionales y embutidos ibéricos

## **PRINCIPAL**

(a elegir)

Tataki de buey marinado en soja y miel  
Lubina asada en miso con judías verdes salteadas  
Magret de pato con patatas panadera y salsa hoisin

## **POSTRES**

Brownie con helado de frambuesa  
Dulces navideños

## **THE CELLAR**

Protos Verdejo 16 ( D.O Ribera del Duero)  
Petit Pittacum (D.O Bierzo)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**36 €**

(I.V.A incluido)

# ★ **MeNú 3**

## **ENTRANTES**

(a compartir)

Pimientos rellenos de gorgonzola, espinacas caramelizadas y nueces  
Tartar de salmón con aceite de sésamo y algas wakame  
Pizza de pluma ibérica, rúcula, mojo de hierbas y parmesano  
Surtido de quesos nacionales y embutidos ibéricos

## **PRINCIPAL**

(a elegir)

Chipirones en su tinta rellenos de gamba acompañados de risotto de azafrán  
Albóndigas de rabo de toro con gnocchis fritos  
Hamburguesa de buey con queso de cabra fundido

## **POSTRES**

Tarta ópera de café  
Dulces navideños

## **THE CELLAR**

Protos Verdejo 16 ( D.O Ribera del Duero)  
Petit Pittacum (D.O Bierzo)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
*Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso*

# **41 €**

(I.V.A incluido)

# ★ **MeNú 4**

## **ENTRANTES**

(a compartir)

Pulpo a la parrilla con vichyssoise de trigueros  
Ensalada de burrata pugliese, tomate raff y aceite de albahaca  
Mousaka con scamorza fundida  
Surtido de ibéricos y quesos del país

## **PRINCIPAL**

(a elegir)

Presa ibérica marinada en hierbas con salteado de patatas baby  
Merluza albardada en guanciale con puré de boniato  
Rulo de costillas de cerdo al ron cocinado a baja temperatura  
acompañado de trigo asado

## **POSTRES**

Tiramisú de mango  
Dulces navideños

## **THE CELLAR**

Bornos Verdejo Fermentado en Barrica ( D.O Rueda)  
Luz Millar Roble (D.O Ribera del Duero)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**41 €**

(I.V.A incluido)

# ★ MEnú 5

## ENTRANTES

(a compartir)

Rulo de foie confitado con melocotón en almíbar y cardamomo  
Wok de verduritas baby con langostinos en tempura de carabinero  
Ensalada de codornices escabechadas y cítricos  
Surtido de ibéricos y quesos del país

## PRINCIPAL

(a elegir)

Carrilleras de buey al vino de Madrid con parmentier de patata trufada  
Rulo de manitas de cerdo con salsa española  
Rape asado en salsa verde de cilantro y cítricos

## POSTRES

Strudel de manzana con helado de canela  
Dulces navideños

## THE CELLAR

La Sonrisa de Tares( D.O Bierzo)  
Sardón (D.O Castilla y León)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**46 €**

(I.V.A incluido)

# ★ **MeNú 6**

## **ENTRANTES**

(a compartir)

Tomates rellenos de pipirrana y sardina ahumada  
Yemas de espárrago con torta del casar y tomates secos  
Huevo de oro  
Surtido de ibéricos y quesos de país

## **PRINCIPAL**

(a elegir)

Solomillo de buey con patatas arrugadas y pimientos del Padrón  
Salmón noruego marinado en naranja y teriyaki con ajetes y alga wakame  
Confit de pato con peras

## **POSTRES**

Fondant de chocolate y puré de papaya  
Dulces navideños

## **THE CELLAR**

La Sonrisa de Tares( D.O Bierzo)  
Sardón (D.O Castilla y León)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**46 €**

(I.V.A incluido)

# ★ MEnú 7

## ENTRANTES

(a compartir)

Jamón de la Dehesa de Extremadura de bellota  
Tataki de atún del atlántico con sweet chili  
Vieiras gratinadas en alioli de ibéricos y crema de setas  
Steak tartar con helado de mostaza y alcaparrones  
Canelones de codillo de cerdo y foie

## PRINCIPAL

(a elegir)

Rodaballo asado con alcachofas salteadas  
Pintada rellena de foie y pasas  
Cochinillo asado con miel y romero  
Cordero asado con salsa Pedro Ximénez y patatas asadas

## POSTRES

Mousse de limón y yogur  
Tarta de crumble de caramelo  
Dulces navideños

## THE CELLAR

Palacio de Menade ( D.O Rueda)  
Lleiroso Crianza (D.O Ribera del Duero)  
Anna Blanc de Blancs ( D.O Cava - Sant Sadurní d'Anoia)  
Agua, refrescos, zumos, cerveza , te y café Nesspreso

**50 €**

(I.V.A incluido)



# ★ CockTail 1

Crujientes de bacalao con sal marina  
Tabla de quesos e ibéricos del país  
Cucharita de salpicón de pulpo y anguila ahumada  
Lingote de paté de perdiz sobre tosta de pasas  
Vol-au-vent de steak tartar  
Tartaleta de cremoso de gorgonzola, nueces y espinacas caramelizadas



Fingers de secreto ibérico con salsa barbacoa  
Tartaleta de bacalao al gratén  
Langostinos envueltos en hilo de patata  
Reinterpretación de kebab de Pakistán  
Surtido de croquetas variadas  
Mini Burger de presa ibérica y mostaza  
Brocheta de pollo teriyaki con sésamo tostado  
Rollitos de chipirones en su tinta



Pastelitos variados  
Vasitos de fruta  
Mini Macarrons  
Dulces navideños

## THE CELLAR

Agua , refrescos, zumos, cerveza, cava, vino blanco o tinto.

**45 €**

(I.V.A incluido)

# ★ CockTail 2

Chips de plátano y guacamole  
Tabla de quesos nacionales e ibéricos  
Tartaleta de tartar de salmón  
Mini burrata pugliese y tomate seco  
Bombón de foie envuelto en almendra con salsa de Oporto  
Vasito de salmorejo de fresa y trigueros en tempura  
Surtido de makis variados  
Vasito de queso feta, tomate cherry y albahaca  
Mini canapé prestige



Mini hamburguesa de rabo de toro  
Rulo de morcilla envuelta en cereales con queso de cabra y coulis de pimientos  
Empanadillas de berenjena rellenas de carne picante  
Albóndigas de bacalao con alioli de azafrán  
Cucharita de pulpo braseado con vichyssoise de trigueros  
Surtido de croquetas variadas  
Tartaleta de queso y nueces  
Rollitos de txangurro  
Langostino envuelto en hilo de patata



Vasitos de fruta  
Vasitos de cheesecake  
Mini Macarrons  
Dulces navideños

## THE CELLAR

Agua , refrescos, zumos, cerveza, cava, vino blanco o tinto.

**50 €**

(I.V.A incluido)

## CONDICIONES

- ★ La duración del cóctel es de **1 hora y 30 minutos** aproximadamente.
- ★ Si desea coctel de bienvenida con cualquiera de nuestros menús, el suplemento por persona es de **12 € IVA incluido**. Duración del mismo: 20 min.

### Consta de:

- Empanadillas de berenjena rellenas de ternera picante
  - Cucharita de steak tartar
  - Tabla de quesos del país
  - Cazón en adobo con mahonesa de tinta y lima
  - Cazuelita de risotto de boletus y trufa
- 
- ★ Suplemento por copa Premium - 9 € IVA Incluido reservándolo con antelación.
  - ★ Barra libre (2 horas): 25.00 € IVA incluido a partir de 20 pax.
  - ★ Reserva según disponibilidad del hotel y a consumir durante el 2017.
  - ★ Menús disponibles a partir de 10 personas.
  - ★ Cócteles disponibles a partir de 20 personas.

Hotel Indigo Madrid - Gran Vía. Calle Silva, 6 - 28013 Madrid ( Spain )  
Tel: (34) 91200 85 85  
[www.indigomadrid.com](http://www.indigomadrid.com)

Para más información y reservas, contacte con nosotros en:  
[events@indigomadrid.com](mailto:events@indigomadrid.com)