



HASTA 20 PERSONAS

## ENTRADAS INDIVIDUALES

Terrina de Foie en escabeche de Px

Ensaladilla rusa con langostinos y ventresca de atún en copa Maria Antonieta

Torreznos Sorianos con pure acidulado de manzana

Pan bao al vapor con queso pecorino fundido y crujiente con caviar de trufa negra

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de merluza con pil pil de piparras o

Pulpo a la brasa con ali oli negro o

Tacos mex de oreja a la naranja o

Curry verde de verduras y arroz Jazmín o

Codillo de Ibérico con puré de patata y mantequilla de hierbas o

Solomillo de ternera al Foie

## POSTRE

Hojaldre de crema y Tarta de queso

UVAS DE LAS CAMPANADAS (en servicio de cenas a las 00:00h)

## BEBIDAS

Aguas y cervezas de Madrid

Vino blanco y tinto diferentes D.O.

**P.V.P Por persona, 66€ (IVA incluido)**

Precios de Lunes a Jueves Viernes, Sábados, Domingos y vísperas,

suplemento 12€ por persona Menús válidos de Enero a Noviembre de 2024

### Política de pago de reserva de grupos

50% del importe total a la reserva de fecha y hora.

50% restante 5 días antes de la fecha del celebración.

Si la reserva es en 10 días o menos desde la aprobación del presupuesto, el pago será del 100%.

### Forma de pago

Presencial en el restaurante, tanto señal como resto O bien, mediante transferencia bancaria a un numero de cuenta de El Corte Inglés que ellos facilitan.

O bien, mediante cargo a tarjeta de crédito.

### Política de Cancelaciones

EN CASO DE LA SEÑAL DE 50%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION) EL CASO DEL 100%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION). ENTRE 15 Y 7 DIAS ANTES DEL EVENTO (EN AMBOS CASOS) : 25% DEL IMPORTE TOTAL. MENOS DE 7 DIAS DE LA FECHA DEL EVENTO: GRUPOS HASTA 12 PERSONAS : DEVOLUCION DEL 25% DEL TOTAL GRUPOS MAYORES: PERDIDA DE LA SEÑALIZACION O IMPORTE SALVO CASOS DE ESTUDIO POR FUERZAS MAYORES DEMOSTRABLES



HASTA 40 PERSONAS

## ENTRADAS A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con langostinos y ventresca de atún en copa Maria Antonieta

Terrina de Foie en escabeche de PX

Tataki de Atún rojo con salsa de ajo blanco

Croquetas caseras de jamón Ibérico

Pan bao al vapor con queso pecorino fundido y crujiente con caviar de trufa negra

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Alcachofas al Carbon con salsa de Almendras o

Pulpo a la brasa con ali oli negro o

Lomo de merluza al pil pil y piparras o

Tataki de Atún rojo con ajo blanco o

Codillo de Ibérico con puré de patata y mantequilla de hierbas o

Solomillo de ternera al Foie

## POSTRE

Hojaldre de crema y Tarta de queso

UVAS DE LAS CAMPANADAS (en servicio de cenas a las 00:00h)

## BEBIDAS

Aguas y cervezas de Madrid

Vino blanco y tinto diferentes D.O.

**P.V.P Por persona, 72€ (IVA incluido)**

Precios de Lunes a Jueves Viernes, Sábados, Domingos y vísperas, suplemento 12€ por persona Menús válidos de Enero a Noviembre de 2024

### Política de pago de reserva de grupos

50% del importe total a la reserva de fecha y hora.

50% restante 5 días antes de la fecha del celebración.

Si la reserva es en 10 días o menos desde la aprobación del presupuesto, el pago será del 100%.

### Forma de pago

Presencial en el restaurante, tanto señal como resto O bien, mediante transferencia bancaria a un numero de cuenta de El Corte Inglés que ellos facilitan.

O bien, mediante cargo a tarjeta de crédito.

### Política de Cancelaciones

EN CASO DE LA SEÑAL DE 50%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION) EL CASO DEL 100%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION). ENTRE 15 Y 7 DIAS ANTES DEL EVENTO (EN AMBOS CASOS) : 25% DEL IMPORTE TOTAL. MENOS DE 7 DIAS DE LA FECHA DEL EVENTO: GRUPOS HASTA 12 PERSONAS : DEVOLUCION DEL 25% DEL TOTAL GRUPOS MAYORES: PERDIDA DE LA SEÑALIZACION O IMPORTE SALVO CASOS DE ESTUDIO POR FUERZAS MAYORES DEMOSTRABLES



HASTA 60 PERSONAS

## TODO A COMPARTIR, LO MAS DIVERTIDO Y VARIADO

Ensaladilla rusa con langostinos y ventresca de atún en copa Maria Antonieta

Terrina de Foie en Escabeche de PX

Dados de atún rojo con guacamayo

Pan bao al vapor con queso pecorino y caviar de trufa negra

Bacalao frito en tacos

Croquetas caseras de jamón Iberico

Emparedados de Pastrami y agridulces

Arroz negro con ali oli servido a la vista

### POSTRES

Degustación de nuestros dulces artesanos y variados , 3 variedades

### BEBIDAS

Aguas y cervezas de Madrid

Vino blanco y tinto diferentes D.O.

**P.V.P Por persona, 85€ (IVA incluido)**

Precios de Lunes a Jueves Viernes, Sábados, Domingos y vísperas, suplemento 10€ por persona Menús válidos de Enero a Noviembre de 2024

El menú incluye la bebida en mesa al inicio del mismo y hasta el postre. No incluye bebidas de aperitivo ni cafés.

A PARTIR DE 60 PERSONAS NUESTRA OFERTA GASTRONOMICA SERA EN FORMATO COCTEL CON MESAS Y SILLAS DE APOYO EN LA TERRAZA CON VISTAS

#### Política de pago de reserva de grupos

50% del importe total a la reserva de fecha y hora.

50% restante 5 días antes de la fecha del celebración.

Si la reserva es en 10 días o menos desde la aprobación del presupuesto, el pago será del 100%.

#### Forma de pago

Presencial en el restaurante, tanto señal como resto O bien, mediante transferencia bancaria a un numero de cuenta de El Corte Inglés que ellos facilitan.

O bien, mediante cargo a tarjeta de crédito.

#### Política de Cancelaciones

EN CASO DE LA SEÑAL DE 50%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION) EL CASO DEL 100%: DEVOLUCION INTEGRAL HASTA 15 DIAS LABORALES ANTES DEL EVENTO. (MENOS GASTOS DE TRAMITACION). ENTRE 15 Y 7 DIAS ANTES DEL EVENTO (EN AMBOS CASOS) : 25% DEL IMPORTE TOTAL. MENOS DE 7 DIAS DE LA FECHA DEL EVENTO: GRUPOS HASTA 12 PERSONAS : DEVOLUCION DEL 25% DEL TOTAL GRUPOS MAYORES: PERDIDA DE LA SEÑALIZACION O IMPORTE SALVO CASOS DE ESTUDIO POR FUERZAS MAYORES DEMOSTRABLES