

THE
PRINCIPAL
MADRID

HOTEL



MENÚ CÓCTEL

THE
PRINCIPAL
MADRID
HOTEL

CÓCTEL 1

38 € | 45 minutos

Oferta gastronómica:

2 aperitivos fríos a elegir
2 aperitivos calientes a elegir
1 postre a elegir

Bodega:

Vino blanco, vino tinto, vino rosado, cava, cerveza, refrescos, zumos y agua

CÓCTEL 2

55 € | 60 minutos

Oferta gastronómica:

4 aperitivos fríos a elegir
4 aperitivos calientes a elegir
2 postre a elegir

Bodega:

Vino blanco, vino tinto, vino rosado, cava, cerveza, refrescos, zumos y agua

CÓCTEL 3

75 € | 90 minutos

Oferta gastronómica:

6 aperitivos fríos a elegir
6 aperitivos calientes a elegir
3 postre a elegir

Bodega:

Vino blanco, vino tinto, vino rosado, cava, cerveza, refrescos, zumos y agua

Observaciones:

10% IVA no incluido

Menús válidos para un mínimo de 15 personas.

Los menús cóctel 1 y 2 no son válidos como sustitutivos de un almuerzo o cena.

THE
PRINCIPAL
MADRID
HOTEL
★★★★★

APERITIVOS FRÍOS

1. Chupito de gazpacho y langostino aliñado.
2. Ensaladilla cremosa con ventresca de bonito y huevas de trucha.
3. Crema de aguacate, Salmón ahumado y crujiente de maíz.
4. Ceviche de corvina, aguacate y chifles.
5. Gildas de anchoa del cantábrico y piparras.
6. Montadito de queso brie y mermelada de tomate
7. Mini quiche de verduras y queso parmesano.
8. Boquerones en vinagre con pan de cristal y aguacate.
9. Cuajada de foie gras, maíz crujiente y chutney de frutos rojos.
10. Mejillones en escabeche cítrico.
11. Esquixada de bacalao y carbón de aceituna negra.
12. Tartar de atún rojo y mayo picante. *(Suplemento adicional 1€)*
13. Steak tartar de picaña madurada y pan soplado. *(Suplemento adicional 1€)*
14. Bikini trufado de jamón ibérico y queso. *(Suplemento adicional 1€)*

APERITIVOS CALIENTES

1. Croquetas de jamón ibérico.
2. Espárragos trigueros en tempura con salsa de sésamo.
3. Gyoza de langostinos y salsa agripicante.
4. Arroz meloso de roca y alcachofa.
5. Bao de carrillera de ternera en su jugo.
6. Crema de calabaza, coco y Ras el hanout.
7. Croquetas de setas y hongos.
8. Merluza de pincho en tempura y mojo verde.
9. Brocheta de pulpo y patata ratte con pimentón de la vera y AOVE.
10. Mini empanada de espinacas y queso ricota.
11. Taco de cogollo de lechuga con pollo crujiente y salsa cesar.
12. Mini hamburguesa de vaca, queso san simón y panceta crujiente. *(Suplemento adicional 1€)*
13. Brioche de rabo de toro en su jugo, queso cremoso y patata crujiente. *(Suplemento adicional 1€)*
14. Nuestro montadito de ático *(Suplemento adicional 1€)*

POSTRES

1. Mini Torrija brioche y crema de chocolate.
2. Tarta de queso y galleta con frutos rojos
3. Brownie, dulce de leche y nueces
4. Macarons de sabores
5. Petit fours variados

CONTACTO Y RESERVAS

The Principal Madrid
C. del Marqués de Valdeiglesias, 1, 28004 Madrid
sales@theprincipalmadridhotel.com
91 737 04 34



theprincipalmadrid
theprincipalmadridhotel.com