

ENTRANTES Y PRIMEROS PLATOS

Vieira gratinada

Gambones a la plancha

Buñuelos de bacalao

Salteado de setas y hongos

Corazones de alcachofas a la crema de jamón

Tabla de ibéricos y queso

Fritura de pescado

Salteado de pulpo y patata al pimentón

Tartar de salmón ahumado y aguacate

Espárragos blancos y verdes con vinagreta de fresas y nueces

Albóndigas de coliglor y salsa de quesos

Empanada casera de atún y huevo

Medallones de queso de cabra con mermelada de tomate

Surtido de croquetas variadas

PESCADOS

Suprema de merluza en salsa de almejas y gambas

Medallones de rape en salsa de cebolla

Lomito de lubina hojaldrado

Dados de salmón y salsa de cítricos

Albóndigas de pescado sobre cama de verduras

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura

Atún encebollado

CARNES

Entrecot de ternera a la plancha con guarnición

Medallones de ibérico con cremoso de manzana

Solomillo de ternera con patatas parisien y reducción de Pedro Ximenez

Rabo de toro estofado a la madrileña

Carrilleras de cerdo glaseadas

Cordero asado al estilo Somallao

Salteado de pollo, verduras y arroz con toque de salsa

Presas de cerdo con chimichurri

POSTRES

Tarta casera del chef

Cuore de chocolate almendrado, vainilla y corazón de caramelo

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Helados varios

BEBIDAS

Vino especial Somallao

Vino DO Madrid

Vino Rioja Arnegui Crz

Cervezas

Refrescos

Agua

MENÚ 1

ENTRANTES

(A compartir)

Tabla de ibéricos y queso
Salteado de setas y hongos
Surtido de croquetas variadas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Entrecot de ternera a la plancha con guarnición
Lomito de lubina hojaldrado

POSTRE

Tarta casera del chef

Bebida, Pan y Café incluidos

42€ por persona
IVA Incluido

MENÚ 2

ENTRANTES

(A compartir)

Corazones de alcachofas a la crema de jamón
Espárragos blancos y verdes con vinagreta de fresas y nueces
Medallones de queso de cabra con mermelada de tomate

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Medallones de ibérico con cremoso de manzana
Suprema de merluza en salsa de almejas y gambas

POSTRE

Brownie de chocolate y nueves con helado de vainilla

Bebida, Pan y Café incluidos

47€ por persona
IVA Incluido

MENÚ 3

ENTRANTES

(A compartir)

Tabla de ibéricos y queso

Buñuelos de bacalao

Tartar de salmón ahumado y aguacate

Gambones a la plancha

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Solomillo de ternera con patatas parisien y reducción de Pedro Ximénez.

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura

POSTRE

Cuore de chocolate almendrado, vainilla y corazón de caramelo

Bebida, Pan y Café incluidos

55€ por persona
IVA Incluido

MENÚ 4

ENTRANTES

(A compartir)

Tabla de ibéricos y queso

Buñuelos de bacalao

Tartar de salmón ahumado y aguacate

Gambones a la plancha

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Cordero asado al estilo Somallao

Medallones de rape en salsa de cebolla

POSTRE

Cuore de chocolate almendrado, vainilla y corazón de caramelo

Bebida, Pan y Café incluidos

62€ por persona
IVA Incluido

MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

Tabla de embutidos ibéricos y queso

Mini-empanadillas

Calamares

Croquetas

PLATO PRINCIPAL

(A elegir)

Chuletillas de cordero

Escalope de ternera o pollo empanado o a la plancha

Dados de merluza a la romana

Hamburguesa 100% ternera

Todos los platos contienen guarnición

POSTRE

Tarta del evento o helado.

Bebida y Pan incluidos

21€ por persona
IVA Incluido

Convierte tu menú infantil por un plato combinado de las opciones indicadas. **19€** por persona, IVA incluido.