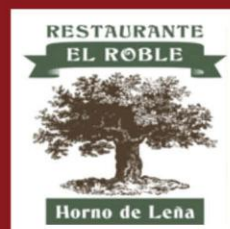




MENÚS CELEBRACIONES





MENÚ 1

Para empezar

Croquetas de jamón ibérico.

Pastel de morcilla con huevo Mollet

Pimientos asados al horno de leña con brandada de bacalao.

Sorbete de limón

Plato a elegir

Timbal de rabo de toro deshuesado con parmentier de patatas

o

Lomo de salmón noruego en papillote.

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Café o infusión

Agua, Vinos D.O. Madrid

43,50€ por persona
IVA Incluido



MENÚ 2

Para empezar

Croquetas de jamón ibérico.

Ensalada de pimientos asados en horno de leña con ventresca de atún y aceite de albahaca.

Terrina de foie al Armagnac

Corazones de alcachofas a la marinera

Sorbete de Mandarina

Plato a elegir:

Entrecot a la parrilla con salsa de pimienta de Jamaica.

o

Tataki de atún rojo sobre lecho cremoso de ajo blanco con puerro crujiente.

Mousse de queso con espuma de yogurt

Café o infusión

Agua, Vinos D.O. Madrid

50,00€ por persona
IVA Incluido



MENÚ 3

Para empezar:

Fuente de ibéricos y queso manchego.

Ensalada de hojas tiernas con crujiente de pato, melocotón
y vinagreta de frutas.

Buñuelos de bacalao con espuma de ali-oli.

Huevo pan con morcilla y patatas panaderas.

Sorbete de limon

Plato a elegir:

Solomillo imperial con foie.

o

Bacalao a la parrilla con fritada de tomate.

Tartita de queso con frutos rojos

Café o infusión

Agua, Vinos D.O. Madrid

56,00€ por persona
IVA Incluido



MENÚ 4

Confeccione su propio menú de los siguientes platos

Para empezar

Ensalada mézclum con ahumados, tomate cherry y quenefa de crema de queso.

o

Risotto de boletus y gambas con perfume de trufa y crujiente de parmigiano.

o

Terrina de foie con pasas al armagnac.

Del Mar

Merluza en salsa verde con almejas.

o

Corvina con verduritas y salsa de azafran.

o

Bacalao confitado a baja temperatura con piperada y champiñones.

De la Tierra

Solomillo imperial.

o

Cochinillo asado al estilo segoviano.

o

Paletilla lechal asado en nuestro horno de leña

El Dulce

Coulant de chocolate templado con helado de pistaccio.

Café o infusión

Agua, Vinos D.O. Madrid

64,00€ por persona
IVA Incluido



Menú infantil

Entrante:

Entremeses Variados Fríos y calientes.

(Timbal de Ensaladilla rusa, Ibéricos variados, Croquetas de Jamón y Langostinos en Crujiente)

Plato Principal a Elegir

Fingers de Pollo Crujientes

o

Chuletitas de Cordero Lechal

o

Calamares a la Andaluza

o

Merluza a la romana o Plancha

(Todos los platos servidos con patatas fritas)

Postre de la Casa con Bola de Helado.

Agua y Refrescos.

26,50€ por persona
IVA Incluido



Todos nuestros menús son orientativos, pudiéndose combinar, modificar o personalizar según las preferencias de cada cliente.

Si desea conocer las instalaciones o tienen cualquier consulta no dude en contactarnos.

RESTAURANTE ASADOR EL ROBLE

Avda de Madrid 47. 28500.

Arganda del Rey.

Tfno. 91 871 61 62

direc.elroble@asadorelroble.com