



# MENÚS DE NAVIDAD

 **VP** Hoteles

# OPCIÓN 1

## ENTRANTES A COMPARTIR

Degustación de ibéricos  
Pan tostado con aceite y tomate  
Croquetas mixtas de jamón y boletus  
Laminado de bacalao y patata con tapenade  
Gambón a la plancha

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Lomo de merluza en salsa americana con verduritas salteadas  
ó  
Entrecot a la parrilla con tortel de patata, provolone y bacon

## POSTRE

Tarta Sacher

## BODEGA

Agua  
Vino blanco Canto Real ( D. O. Rueda)  
Vino tinto Melquior Crianza ( D. O. Rioja)  
Cava Codorníu Classic Brut Nature  
Café y dulces navideños

# 42 EUROS

---

IVA Incluido  
Precio por comensal





# OPCIÓN 2

## ENTRANTES A COMPARTIR

Pan tumaca con aceite y sal Maldon  
Degustación de jamón y queso  
Milhoja de foie con mango líquido  
Carpaccio de pulpo con vinagreta de ñoras  
Croquetas mixtas de jamón y boletus

## PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Bacalao a baja temperatura con pimientos a la piedra  
ó  
Solomillo de ternera con ragú de verdura y trufa

## POSTRE

Copa de tiramisú y cremoso de vainilla

## BODEGA

Agua  
Vino blanco Canto Real ( D. O. Rueda)  
Vino tinto Melquior Crianza ( D. O. Rioja)  
Cava Codorníu Classic Brut Nature  
Café y dulces navideños

# 46 EUROS

---

IVA Incluido  
Precio por comensal

# OPCIÓN 3



## ENTRANTES A COMPARTIR

Degustación de queso curado y jamón ibérico  
Carpaccio de bacalao y toque de anchoas  
Pan tumaca con aceite virgen  
Caramelizado de foie y cebolla rosa con vegetales  
Langostinos crujientes con salsa romesco

## DEGUSTACIÓN DE PESCADO Y CARNE

Lámina de rodaballo y boletus con infusión de trufa y perejil  
Solomillo de ternera confitado con lacado de miel y romero

## POSTRE

Sorpresa de chocolate y helado de canela

## BODEGA

Agua  
Vino blanco Canto Real ( D. O. Rueda)  
Vino tinto Melquior Crianza ( D. O. Rioja)  
Cava Codorníu Classic Brut Nature  
Café y dulces navideños

# 54 EUROS

---

IVA Incluido  
Precio por comensal



# OPCIÓN 4

## VEGANO

### ENTRANTES A COMPARTIR

Salteado de verduras con setas y un toque de albahaca  
Carpaccio de tomate y aguacate con olivas negras  
Mini rollitos de champiñón y verdura con toque de soja

### PLATO PRINCIPAL

Falsos espaguetis de calabacín con jugo de tomate horneado  
ó  
Lasaña de verduras y láminas de boletus

### POSTRE

Ensalada de fruta con jugo de naranja y menta

### BODEGA

Agua  
Vino blanco Canto Real ( D. O. Rueda)  
Vino tinto Melquior Crianza ( D. O. Rioja)  
Cava Codorníu Classic Brut Nature  
Café y dulces navideños

# 42 EUROS

---

IVA Incluido  
Precio por comensal

# CÓCTEL DE NAVIDAD

Tosta de bacalao y olivada  
Montadito de foie y cebolla roja  
Rollito crujiente de gulas y champiñón  
Gambón con marinada de Yakiniku  
Sándwich de ibérico y tomate  
Croquetas de ibérico  
Mini hamburguesa de pollo encebollado  
Rabas de calamar con mahonesa de orégano  
Piruleta de pulpo y pimiento padrón  
Coca de vegetales y salmón  
Empanado fino de ave y beicon  
Pincho de jabugo y eryngii  
Brocheta de rape marinado  
Crujiente de queso y aceitunas  
Trufa de chocolate con almendras tostadas

## BODEGA

Agua  
Vino blanco Canto Real ( D. O. Rueda)  
Vino tinto Melquior Crianza ( D. O. Rioja)  
Cava Codorníu Classic Brut Nature  
Café y dulces navideños

# 43 EUROS

---

IVA Incluido  
Precio por comensal



# CAMBIO DE BODEGA\*



## VINO BLANCO

Diez Siglos (D. O. Rueda)	1,75 €
Leiras ( D. O. Rías Baixas)	2,75 €

## VINO TINTO

Ugarte Crianza ( D. O. Rioja)	2,50 €
Legaris Crianza ( D. O. Ribera del Duero)	4,00 €

## CAVA

Anna Codorníu Rossé	3,00 €
Rimat Brut Nature	3,00 €

## DISCOTECA

Precio por 2 horas	495 €
Hora adicional	115 €

## BARRA LIBRE

Precio por 2 horas	27 €/persona
Hora adicional	15 €/persona

\*Suplemento por persona. IVA incluido en todos los menús y servicios.

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos. Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal.

Contamos con parking concertado en nuestros propios edificios y les ofrecemos a los asistentes de todos los eventos estas navidades un 15% de descuento sobre el precio oficial del parking, hora vigente, si celebran sus almuerzos y cenas en nuestros establecimientos.

**Nota: tarifa de la SGAE no incluida.**

La tarifa de la SGAE vigente para 2018 para eventos hasta 75 comensales es de 134,06€ + 21% IVA por evento. Cada comensal adicional será 0,54€.

Para eventos desde 76 hasta 100 comensales es de 146,46€ + 21% IVA por evento. Cada comensal adicional será 0,54€. Más información en: [www.sgae.es](http://www.sgae.es)

## SALONES

El hotel **VP Jardín de Recoletos** hace gala de su excelente ubicación que, mezclada con su excepcional gastronomía y sus zonas ajardinadas, convierte este emplazamiento un oasis en mitad de la capital española donde poder celebrar las fiestas.

## RESTAURANTE 297M<sup>2</sup>

70 personas en cóctel  
50 personas en banquete

## JARDÍN 215 M<sup>2</sup>

180 personas en cóctel  
120 personas en banquete





Les deseamos

*Feliz  
Navidad*

**VP** | Jardín de  
Recoletos  
LUJO ♪ ♪ ♪ ♪

C/ Gil de Santivañes, 6, 28001 Madrid  
rc@vpoteles.com | +34 91 781 16 40

