



Menú de Celebración N°1

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de queso y jamón ibérico
Terrina de foie con mango líquido
Laminado de bacalao y olivada negra
Queso de cabra sobre tomate templado
Ensalada de raf y ventresca
Taco de salmón y aguacate y raf marinado
Cestito de verduras en tempura
Parrillada de verduras
Cucurucho de calamares a la romana
Dúo de dos cocas (salmón / jamón con rúcula)
Carpaccio de pulpo y aliño de ñora (Supl. 2 €)
Croquetas de jamón Ibérico

A elegir 3 entrantes. El pan con tomate y aceite de oliva virgen junto con la degustación de queso y jamón Ibérico se considera 1 entrante.

Segundo a elegir con antelación

Lomo de merluza con cremoso de boletus y toque de trufa
Ó
Bacalao confitado con verduritas y su propia brandada
Ó
Solomillo de ibérico al Oporto
Ó
Entrecot a la parrilla con patatas al ajillo

A elegir solamente una opción entre 1 misma carne o 1 mismo pescado.

Postre

Rulo de piña con caramelo y helado de yogur de arándanos

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

42,00 € por persona (IVA incluido)



Menú de Celebración N°2

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de queso y jamón ibérico
Terrina de foie con mango líquido
Laminado de bacalao y olivada negra
Queso de cabra sobre tomate templado
Ensalada de raf y ventresca
Taco de salmón y aguacate y raf marinado
Cestito de verduras en tempura
Parrillada de verduras
Cucurucho de calamares a la romana
Dúo de dos cocas (salmón / jamón con rúcula)
Carpaccio de pulpo y aliño de ñora (Supl. 2 €)
Croquetas de jamón Ibérico

A elegir 3 entrantes. El pan con tomate y aceite de oliva virgen junto con la degustación de queso y jamón Ibérico se considera 1 entrante.

Segundo a elegir con antelación

Tournedó de dorada en tempura con verduras de temporada
Ó
Rodaballo a la parrilla con jugo de limón y miel
(Suplemento 3 €)
Ó
Brocheta de lenguado con langostinos salvajes
Ó
Solomillo de ternera con jugo de miel y mostaza
Ó
Trinchado de buey a la piedra volcánica

A elegir solamente una opción entre 1 misma carne o 1 mismo pescado.

Postre

Dulce de arroz con leche con 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

49,00 € por persona (IVA incluido)



Menú de Celebración N°3

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de ibéricos de nuestro bodegón
Terrina de foie y mango líquido
Parrillada de gambón

Degustación de carne y pescado

Lomitos de bacalao y patata crujiente
Y
Solomillo de buey con láminas de ajo y vinagre

Postre

Batido de chocolate blanco con frutos rojos

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

54,00 € por persona (IVA incluido)



Servicios complementarios

Cambio de bodega

Vino Blanco

Diez Siglos D.O. Rueda.....1,75 € suplemento por persona
Leiras D.O. Rías Baixas.....2,75 € suplemento por persona

Vino Tinto

Ugarte Crianza D.O. Rioja.....2,50 € suplemento por persona
Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero....4,00 € suplemento por persona

Cava

Anna de Codorníu Rossé.....3,00 € suplemento por persona
Rimat Brut Nature.....3,00 € suplemento por persona

VP Hoteles Menús de celebración



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.

VP | Jardín de
Recoletos
L U J O 

Gil de Santivañes, 6

28001 Madrid

Tel. 91 781 16 40

Fax 91 781 16 41

www.recoletos-hotel.com

comercial.recoletos@vphoteles.com

Visite nuestro tour virtual:

www.recoletos-hotel.com/files/virtual-tours-recoletos/es/GENERAL_ES/