



# Menús navideños





# MENÚ 1

## Entrantes

Gyozas Ibéricas con salsa de fruta de la pasión, chile y hierbabuena.

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate rallado y AOVE.

Zamburiñas gratinadas con mayokimchie.

## Platos principales\*

Lingote de bacalao confitado con Alioli de Jabugo y atadillo de espárragos trigueros.

Carrillera de ternera glaseada en su jugo con manzana verde.

## Postre

Tarta de tres chocolates.

Brindis y mignardises navideños.

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

# 55€

Precio por persona  
IVA incluido.

\*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.

Menús a la venta para más de 10 personas



# MENÚ 2

## Entrantes

Torta de queso Margalet con “Mel I Mato” y trufa blanca.

Croquetas de jamón Ibérico.

Raviolis de pato confitado con salsa Hoisin y piña.

## Entrante individual

Tartar de atún Balfegó con encurtidos y mayonesa de ají.

## Platos principales\*

Suprema de corvina a la plancha con trinxat de coles y salsa de erizo.

Pluma Ibérica con salsa barbacoa coreana, cebollitas glaseadas y patata revolcona.

## Postre

Tarta tibia de queso con frutos rojos by Ginkgo Garden.

Brindis y mignardises navideños.

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

# 65€

Precio por persona  
IVA incluido

\*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.

Menús a la venta para más de 10 personas



# MENÚ 3

## Entrantes

Anchoas de Santoña con pan de cristal, tomate y AOVE

Croquetas de jamón Ibérico

Tosta de carpaccio de lomo madurado de vaca Rubia Gallega

## Entrante individual

Ensaladilla de txangurro y gambas.

## Platos principales\*

Lomo de lubina a la plancha con escalivada de verduras

Solomillo de vaca con emulsión de boletus y escalope de foie

## Postre

Milhoja de crema pastelera, nata y frambuesas

Brindis y mignardises navideños

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

# 75€

Precio por persona  
IVA incluido

\*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.

Menús a la venta para más de 10 personas



# MENÚ 4

## Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal, tomate rallado y AOVE.

Croquetas de puerro y setas.

Tosta de foie micuit con cabello de ángel y pipas de calabaza.

## Entrante individual

Bisque de marisco con carabineros.

## Platos principales\*

Lomo de rodaballo asado con hongos y crema de ajo morado.

Lomo de vaca Rubia Gallega madurada con pimientos confitados y patatas asadas.

## Postre

Tarta de tres chocolates

Brindis y mignardises navideños

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

# 90€

Precio por persona  
IVA incluido.

\*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.

Menús a la venta para más de 10 personas



# OPCIÓN VEGETARIANA

## Entrantes

Crema de zanahoria y chirivía con vinagreta de cebolla roja.

Alcachofas fritas con salsa romesco.

Gyozas vegetales con salsa de fruta de la pasión, chile y hierbabuena

## Plato principal

Wok de verduras frescas con arroz, soja y sésamo.

## Postre

Lingote de piña con helado de coco y caramelo de ron.

Brindis y mignardises navideños

## Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

---

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.

Menús a la venta para más de 10 personas



# CONDICIONES

- Contratación para un mínimo de 10 personas.
- El plato principal del menú elegido debe ser definido en el momento de la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes.
- Posibilidad de contratar con el menú una copa de producto Bacardí por un precio especial de 12€ por copa.

- **SUPLEMENTOS:**

**CAMBIO DE VINOS:**

Vino blanco Albariño Paco&Lola. D.O. Rías Baixas

Vino tinto Matarromera Crianza. D.O. Ribera del Duero

**+6€**

Vino blanco Termes Blanco D.O. Toro

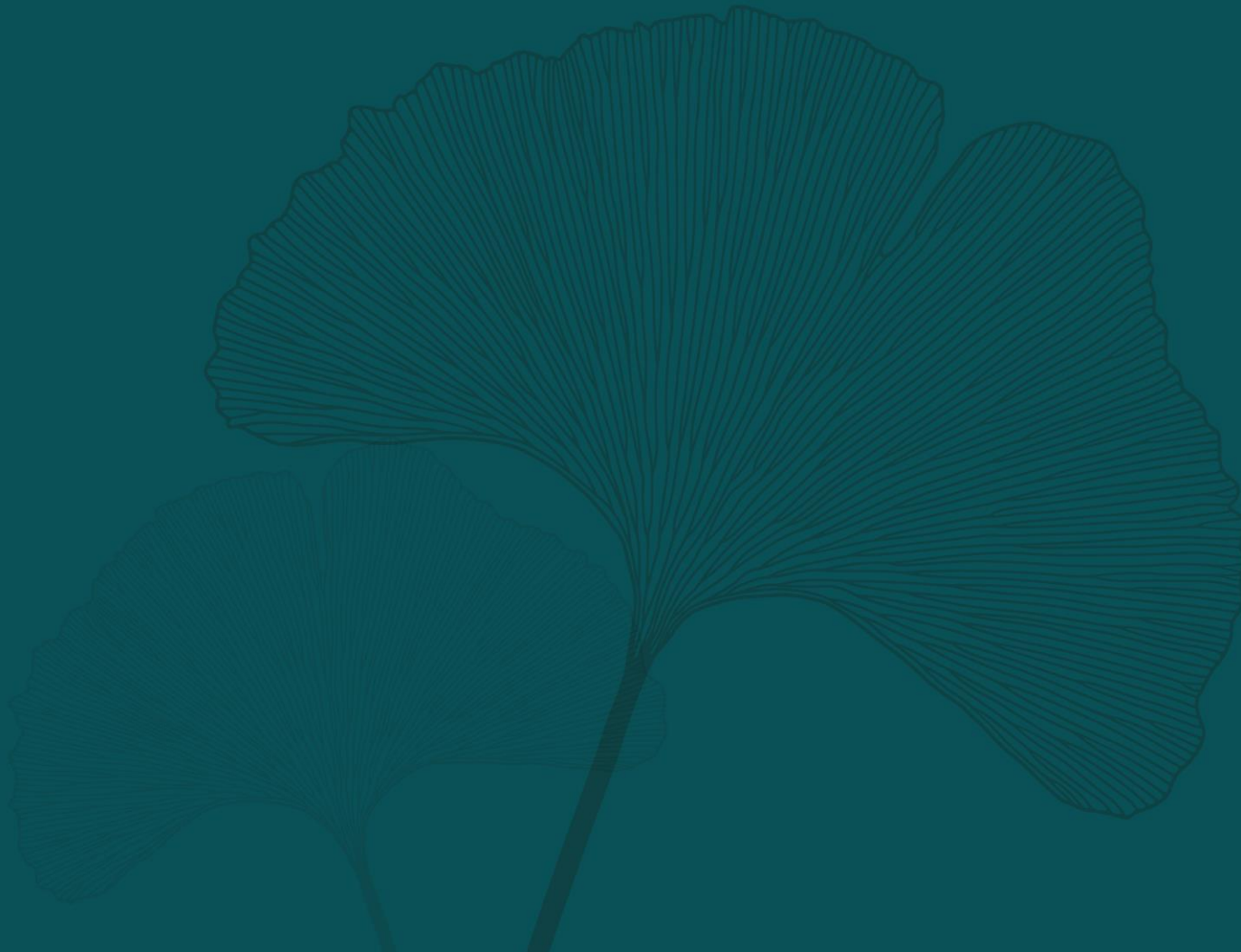
Vino tinto Termes Tinto. D.O. Toro

**+8€**

**CHAMPAGNE PARA BRINDIS:**

Veuve Cliquot Yellow Label D.O. Champagne

**+6€**



---

C/ Gil de Santivañes, 6 | 28001 Madrid | +34 91 781 16 09  
ginkgogarden@vpoteles.com | www.ginkgoskybarmadrid.com