Marmalé

Menús Navidad - Grupos

Julián Romea 5

Marmalé

Menú 1:

ENTRANTES:

- Croquetas caseras de foie y cordero asado
- Ensalada de brotes tiernos con mango, aguacate y salmón marinado

Seguimos:

- Crema de marisco con almejas, gambas y pescado de roca

PRINCIPALES:

(Sin elegir, disfruta ambos)

- Corvina a la plancha con verduras salteadas al pesto
- Pluma ibérica, patatas fritas y chimichurri

POSTRE:

- Tarta fina de manzana reineta con helado

BODEGA:

- Vino Blanco D.O. Verdejo Señorío Delizia
- Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Hallazgo
- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Café

PRECIO: 58€/persona

IVA Incluido

Marmalé Restaurante
Julia Romea 5 , Madrid | 91 553 98 51

Marmalé

Menú 2:

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Vasito cremoso de brócoli con espárragos trigueros
- Flor de alcachofa con loncheta de jamón ibérico de bellota
- Pulpo a la brasa con patata revolcona
- Chipirones a la sartén con tirabeques y tomate concassé

PRINCIPALES:

(Sin elegir, disfruta ambos)

- Lomo de rape en salsa verde con espárragos y almejas
- Lingote de cordero asado deshuesado con gratín de boniato

POSTRE:

- Brownie casero de almendras con helado

BODEGA:

- Vino Blanco D.O. Verdejo Señorío Delizia
- Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Hallazgo
- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Café

PRECIO: 65€/persona

IVA Incluido

Marmalé Restaurante
Julia Romea 5 , Madrid | 91 553 98 51

Menú 3:

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Consomé de yema de huevo de corral
- Jamón ibérico de bellota y queso curado con pan de cristal
- Tartar de atún rojo de Cadiz con cremoso de aguacate y huevas de tobiko
- Tomate verde frito con gambas y mayonesa a la bilbaína

PRINCIPALES:

(Sin elegir, disfruta ambos)

- Lubina al horno con salsa de limón y mantequilla negra
- Medallón de solomillo de ternera con foie y salsa café París

POSTRE:

- Milhojas de hojaldre, crema catalana y helado de pistacho

BODEGA:

- Vino Blanco D.O. Verdejo Señorío Delizia
- Vino Tinto D.O. Rioja Crianza Hallazgo
- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Café

PRECIO: *70€/persona*

IVA Incluido

Marmalé Restaurante
Julia Romea 5 , Madrid | 91 553 98 51

CONDICIONES DE RESERVA:

Menú a mesa completa: El menú debe ser el mismo para todos los comensales; no se permite elegir menús distintos. Menús disponibles para reservas desde 8 comensales. Para confirmar la reserva, es obligatorio proporcionar una tarjeta de débito o crédito.

Todos los platos, salvo el principal, se sirven para compartir.
Solo se realizarán modificaciones en los menús en caso de alergias o intolerancias alimentarias informadas con antelación.

FORMAS DE PAGO:

En el momento de confirmar la reserva se realizará el pago inicial como anticipo del 10% y el pago final se realizará en el restaurante el día del evento.

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

La reserva puede ser cancelada 72 horas antes de la fecha del evento sin suponerle ningún coste adicional. Si cancela después, le cobraremos 50 euros por persona a la tarjeta facilitada. Si se modifica el número de comensales de la reserva durante las últimas 24 horas, se realizará el cobro del menú integro.

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de información puede dirigirse a: info@restaurantemarmale.es
Teléfono: 91 553 98 51
Para todos aquellos datos que deseen conocer más acerca de Marmalé
www.restaurantemarmale.es