



M Ó N I C O

MADRID 1940

----- CÓCTEL DE BIENVENIDA -----

FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos
Salmorejo cordobés con virutas de jamón
Mousse de foie con caviar de Pedro Ximénez
Taquitos de salmón marinado
Crepe de pato con salsa de bayas
Alcachofa gourmet con mahonesa suave de olivas y anchoas

CALIENTES

Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos
Langostinos en pasta kataifi y salsa agridulce
Rabo de toro y mousse de patata
Taquitos de merluza a la romana con alioli suave
Brocheta de solomillo con cebolla roja y caramelo de vino tinto
Rollito crujiente de queso

DEGUSTACIÓN DE ARROCES

----- **PRIMEROS** (a elegir uno) -----

Foie Mi-Cuit con gominolas de Pedro Ximénez y pinceladas de puré de frambuesa
Ensalada de tomate cassé, aguacate y bogavante perfumados
con vinagreta suave de gambas y langostinos
Lasaña de merluza y langostinos con chantilly de calamares y jugo de choco
Ravioli de gambas en estofado de bogavante y vieiras
Lomo de merluza al horno con salteado de verduras

----- **SEGUNDOS** (a elegir uno) -----

Rape con puré de calabaza, salteado de judías verdes y salsa americana
Corvina al horno con pepitoria de calamarcitos y lombarda salteada con piñones y calabacín
Supremas de dorada en suquet de almejas con perlas de cerveza negra
Solomillo de buey a la plancha con patatas a la crema, setas y salsa de Oporto
Confit de pato con chutney de mango y puré de manzana
Taco de cochinitillo confitado con cuscús de brócoli y gajos de patata

----- **POSTRES** (a elegir uno) -----

Milhojas Mónico de crema con coulis de frambuesa
Tarta fina de manzana con helado de vainilla
Milhojas de hojaldre de chocolate y crema de naranja al Gran Marnier
Tarta árabe
Tarta de limón con merengue
Sacher con frambuesas naturales
Tarta Ópera

CAFÉ e INFUSIONES

MIGNARDISES

BEBIDAS

Agua mineral
Refrescos
Cerveza Mahou con y sin alcohol
Zumo de Tomate

BODEGA

VINOS BLANCOS

Fray Germán D.O. Rueda
Herederos de Marqués de Riscal D.O Rueda
José Pariente D.O Rueda

VINOS TINTOS

Viña Alcorta Crianza D.O. Rioja
Luis Cañas Crianza D.O Rioja
Orube Crianza D.O Rioja
Valdubón Crianza D.O. Ribera del Duero
Emilio Moro Crianza D.O Ribera del Duero

CAVAS

Conde de Caralt Blanc de Blancs Brut D.O Penedés
Pago de Tharsys Brut Nature D.O Utiel- Requena
Freixenet Brut Barroco D.O. Cava

Vinos y champagne fuera de carta consultar

BARRA LIBRE

Incluidas 3 horas de barra libre desde la finalización del almuerzo o cena.
Consultar ampliaciones

----- RECENA -----

Sandwichitos de pan tramezzini variados
Chapatitas de jamón ibérico con salmorejo
Chupa Chups de uvas con chocolate negro y fresas con chocolate blanco

----- MENÚ INFANTILES -----

1

Surtido de embutidos ibéricos
Hamburguesitas con queso, bacon y patatas cerilla
Tarta de nuestro obrador

2

Lasaña de carne
Escalopines de pollo milanesa con patatas fritas
Tulipa de helado

3

Carrusel de fritos
Filetitos de solomillo de ternera a la plancha con patatas tradición
Tarta de nuestro obrador

----- BEBIDAS NIÑOS -----

Agua mineral
Zumos
Refrescos

El cliente podrá contratar un menú específico para profesionales a su servicio (chóferes, fotógrafos, niñeras, seguridad, etc...).

CEREMONIA CIVIL

Nos encargaremos del montaje y los detalles de tu ceremonia para hacerla especial.

CONTRATACIONES EXTRA

Cortador de jamón
Candy Bar
Bebidas Premium para barra libre
Servicio de coctelería
Showcookings
Barra de sushi
DJ y Fotografía

Consultar condiciones y tarifas

INCLUIDO

Servicio de camareros y cocineros
Servicio de guardarropa y limpieza
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Minutas
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Degustación de menú para seis personas
Decoración floral en las mesas
Parking en las fincas
Servicio de asesoramiento de Wedding Planner



M Ó N I C O

MADRID 1940

Avd. Padre Huidobro, s/n - Ctra. de la Coruña, Km. 9,5 - 28023 Madrid
Tel.: 913 573 255 · www.monicogourmet.es