



M Ó N I C O

MADRID 1940

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS 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

APERITIVOS CALIENTES

Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos
Langostinos en pasta kataifi y salsa agridulce
Rabo de toro con 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

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

(a elegir una)

Estación de quesos
Embutidos y chacinas
Focaccias y cocas
Arroces

BODEGA

(durante el cóctel y el almuerzo o cena)

VINOS BLANCOS (A elegir 1)

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

VINOS TINTOS (A elegir 1)

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 D.O Ribera del Duero

CAVAS (A elegir 1)

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

Refrescos
Agua mineral con y sin gas
Zumos
Cervezas con y sin alcohol

Estación de limonadas, aguas de sabores y cervezas

----- MENÚ -----

----- 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 con vinagreta suave de gambas y langostinos
Lasaña de merluza y langostinos con chantilly de calamares y jugo de choco
Raviolis 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 calamares 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 de limón con merengue
Tarta Árabe
Sacher con frambuesas naturales
Tarta Ópera

CAFÉ e INFUSIONES

MIGNARDISES

----- MENÚ INFANTILES -----

(a elegir uno)

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

Disponemos de menús para staff (chóferes, fotógrafos, niñeras, seguridad, etc...)



----- BARRA LIBRE -----

La barra libre tendrá lugar en uno de los espacios dentro de la finca perfectamente acondicionado para ello.

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

***Consultar ampliaciones**

En nuestra barra libre trabajamos con las primeras marcas:

*Whisky: Ballantines, J&B, White Label y Jhonny Walker

*Ron: Barceló, Brugal y Habana 5

*Ginebra: Beefeater, Seagrams y Bombay Shappire

*Vodka: Absolut y Eristoff

Marcas fuera de carta consultar

----- RECENA -----

(Nuestra recena tendrá lugar en la barra libre, a la hora indicada por el cliente)

Sandwichitos de pan tramezzini variados

Chapatitas de jamón ibérico con salmorejo

Mini burger de pollo confitado con salsa tártara y rúcula

Pitas de ahumados

Eclaires tradicionales de nuestro obrador

Mini donuts de chocolate blanco y negro

----- INCLUIDO -----

Cóctel de bienvenida
Menú adulto
Menú infantil
Bodega
3 horas de barra libre
Recena
Uso en exclusiva de las instalaciones durante el desarrollo de servicios contratados.
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 privado

7 horas de servicio desde el horario de comienzo indicado por el cliente.
Posibilidad de ampliación de horario con la contratación de servicios extra.

----- CONTRATACIONES EXTRA -----

Cortador de jamón
Estación de ostras y champagne
Estación de sushi
Estación de calamares y cervezas
Estación de tortillas
Estación mini hamburguesas y perritos calientes
Estación de pulpeiro
Candy Bar
Estación de coctelería
DJ y Fotografía- Consultar en nuestro listado de proveedores oficial

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

Consultar condiciones y tarifas



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.grupomonico.com