



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

\*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](http://www.grupomonico.com)