



M Ó N I C O

MADRID 1940

MENÚ SOCIAL

CÓCTEL DE BIENVENIDA

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos
Selección de quesos gourmet
Salmorejo cordobés con virutas de jamón

APERITIVOS CALIENTES

Rabo de toro y mousse de patata
Taquitos de merluza a la romana con alioli suave
Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos

BODEGA

VINOS BLANCOS (a elegir uno)

Herederos de Marqués de Riscal D.O Rueda
Montecillo Verdejo D.O Rueda

VINOS TINTOS (a elegir uno)

Luis Cañas Crianza D.O Rioja
Montecillo Edición Limitada D.O.C Rioja
Pruno D.O Ribera del Duero

CAVA

Pago de Tharsys Brut Nature D.O Utiel- Requena

Vinos y champagne fuera de carta consultar

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

----- **MENÚS** -----
(a elegir uno)

----- **MENÚ 1** -----

Milhojas de ensalada de jamón de pato y capón con vinagreta de frutos secos
Merluza rellena de ventresca y gambas aderezada con sofrito de hortalizas tiernas y carabineros.
Milhojas de crema y nata
Café e Infusiones
Mignardises

----- **MENÚ 2** -----

Parchís de rape, langostinos y txangurro con toque de bogavante y aceite de coral
Centros de solomillo de ternera con infusión de chalotas y puerros con reducción de vino de Madrid,
paquetitos de verduritas al vapor y patatitas al gratén
Milhojas de crema y frambuesa
Café e infusiones
Mignardises

----- **MENÚ 3** -----

Ravioli de gambas en estofado de bogavante y vieiras
Rulo de solomillo de buey con chantilly de boletus y foie, puré de patatas al aroma de trufa y setas de cardo salteadas
Tarta tres chocolates
Café e Infusiones
Mignardises

----- **MENÚ 4** -----

Terrina de salmón con mantequilla de encurtidos sobre lechuguita de temporada
Corazones de jarrete de ternera asados con pastelitos de patata y cherry salteados
Pompa de chocolate blanco con corazón de arándanos
Café e infusiones
Mignardises

----- **MENÚS INFANTILES** -----
(a elegir uno)

1

Macarrones boloñesa
Escalopines de pollo milanesa con patatas fritas
Tarta Selva Negra

2

Carrusel de fritos (croquetas, empanadillas, nuggets de pollo, y palitos de pescado)
Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas cerilla
Helado de chocolate

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

----- **INCLUIDO** -----

Cóctel de bienvenida
Menú adulto
Menú infantil
Bodega
Servicio de camareros y cocineros
Servicio de guardarropa y limpieza
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Detalle floral en las mesas
Parking privado

3 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
Estaciones gastronómicas de:
-Sushi
-Calamares y cervezas
-Tortillas
-Mini hamburguesas y perritos calientes
-Pulpeiro
-Candy Bar
-Coctelería
DJ y Fotografía- Consultar en nuestro listado de proveedores oficial

Una vez haya finalizado el servicio, podréis disponer de:

COPAS POR CONSUMICION O BARRA LIBRE

Consultar condiciones y tarifas

MENÚ CÓCTEL

APERITIVOS

FRÍOS (a elegir 8)

- Jamón ibérico de bellota con picos
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón
- Mousse de foie con caviar de Pedro Ximénez
- Taquitos de salmón marinado
- Tabla de mortadela italiana trufada con picos de jerez y olivas negras
- Crepe de pato con salsa de bayas
- Alcachofa gourmet con mahonesa suave de olivas y anchoas
- Brochetita de atún con salsa de soja
- Tomatito cóctel con crema de queso manchego y crujiente de ibéricos
- Mini blini de foie mi cuit con cebolla caramelizada
- Cucharita de pulpo en salsa Almoraima
- Cucharita de tartar de tomate cassé y bacalao ahumado
- Milhoja de foie, queso fresco y manzana verde
- Brochetita de salmón con salsa teriyaki
- Gazpacho con crujiente de ibéricos
- Cherry relleno de guacamole y nachos
- Cucharita de ensaladilla con gambas
- Tartaleta de crema de sobrasada y queso Edam

----- **APERITIVOS** -----

CALIENTES (A elegir 8)

Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos, rabo de toro

Rabo de toro y mousse de patata

Lomito de bocarte en tempura

Caldo de otoño con picadillo de compango

Taquitos de merluza a la romana con alioli suave

Tosta de solomillo ibérico a la sevillana

Espeto de pavo con miel teriyaki

Pulpo asado con mousse de patata

Albondiguita de solomillo ibérico a la cordobesa

Shumai de langostinos

Bombón de queso de Mahón frito

Rollito vietnamita

Rollito crujiente de morcilla

Pechuguita de pavo Villaroy

Rollito crujiente de queso

Brocheta de solomillo con cebolla roja y caramelo al vino tinto

Samosas de pollo al curry

Puntas de espárragos trigueros con sal Maldon

CAZUELITAS DE REFUERZO (A elegir 2)

Fideuá de setas y trigueros

Dados de solomillo con salsa Stroganoff

Pollo thai con arroz Basmati

Supremitas de merluza con salsa de andaricas

Wok de ternera con setas y bambú

Bacalao confitado a baja temperatura con cama fina de espinacas y alioli de almendras

Arroz del señorito

----- **CÓCTEL NIÑOS** -----

Croquetas
Calamares
Patatas
Salchichitas
Hamburguesitas
Sandwiches de jamón y queso
Medias noches variadas
Tortilla de patata
Tarta de celebración o tulipa de helado

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

----- **ESTACIÓN DE MINI POSTRES** -----

(a elegir 4 variedades)

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

----- **BODEGA** -----

VINOS BLANCOS (a elegir uno)

Herederos de Marqués de Riscal D.O Rueda
Montecillo Verdejo D.O Rueda

VINOS TINTOS (a elegir uno)

Luis Cañas Crianza D.O Rioja
Montecillo Edición Limitada D.O.C Rioja
Pruno D.O Ribera del Duero

CAVA

Pago de Tharsys Brut Nature D.O Utiel- Requena

Vinos y champagne fuera de carta consultar

Refrescos

Agua mineral con y sin gas

Zumos

Cerveza con y sin alcohol

Café e infusiones

----- INCLUIDO -----

Cóctel reforzado
Cóctel infantil
Bodega
Servicio de camareros y cocineros
Servicio de guardarropa y limpieza
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Detalle floral en las mesas
Parking privado

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

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

Cortador de jamón
Estaciones gastronómicas de:
-Sushi
-Calamares y cervezas
-Tortillas
-Mini hamburguesas y perritos calientes
-Pulpeiro
-Candy Bar
-Coctelería
DJ y Fotografía- Consultar en nuestro listado de proveedores oficial

Una vez haya finalizado el servicio, podréis disponer de:

COPAS POR CONSUMICION O BARRA LIBRE

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