

colonialnorte

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

Tfn. 91 540 18 48

www.colonialnorte.net

*Elaboramos menús especiales
para eventos familiares u de*



MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2017)

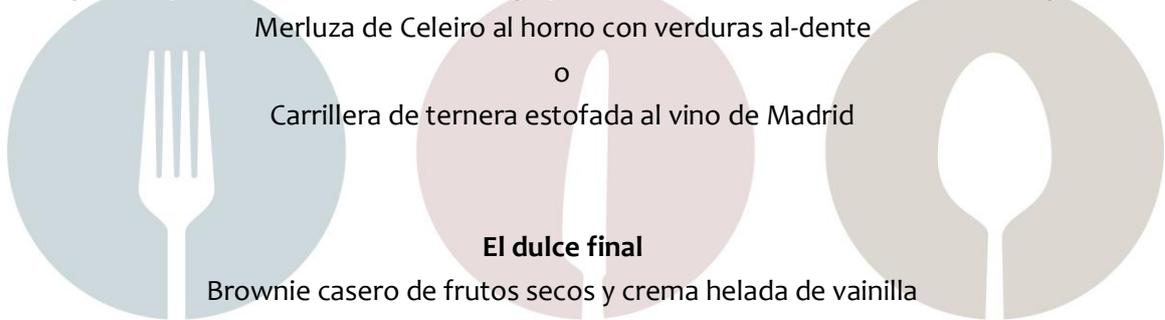
Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico, huevo de codorniz y su regañá (individual)
Selección de croquetas (de ibérico y boletus)
Coca de verduras asadas, Mozzarella y tomates deshidratados a la albahaca
Ensalada mezclum, champiñón fresco, queso Feta, nueces y manzana verde al aliño de Módena

Para seguir

(A elegir una opción. Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)



Merluza de Celeiro al horno con verduras al-dente

o

Carrillera de ternera estofada al vino de Madrid

El dulce final

Brownie casero de frutos secos y crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes artesanales

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vino blanco

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%

Vino tinto

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

Precio por persona 43,50€

• • •
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de carabinero con tomate concassé (individual)

Corte de jamón ibérico de montanera

Saquitos crujientes de queso cremoso y gamba roja

Ensalada de Burratina, tomates deshidratados y rúcula al pesto suave

Segundos platos

(A elegir una opción. Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Lomo de lubina de pincho a la escama de patata

o

Medallón de solomillo de ternera retinta al jugo de Oporto y pimientos confitados

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 48,00 €

• • •
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Ajoblanco malagueño con uvas Moscatel y almendra Marcona (individual)
Huevos camperos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus
Tortita de camarones en salsa Romesco
Ensalada de bonito de campaña, tomate fresco y cebolla morada

Segundos platos

(A elegir una opción. Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rape del Cantábrico a la Donostiarra con verduras de temporada

o

Pularda estofada al espumoso con chalotas francesas glaseadas

El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo toffee

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 52,00 €

• • •
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*

MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

Platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Crema fina de patata y puerro confitado (individual)

Corte de jamón ibérico de montanera

Ensaladilla rusa de merluza de Burela escabechada

Coca Gourmet de queso Fontina y trufa negra

Segundos platos

(A elegir una opción. Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Corte de bacalao "Alta Cocina" al Pilpil

o

Solomillo de ternera braseada a la mostaza antigua con Cherry asado y patatas a las finas hierbas



El dulce final

Tiramisú clásico de Mascarpone y su Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)



Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 55,00 €

MENÚ 5

(Validez hasta octubre de 2017)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de tomate Raf y bogavante (individual)

Corte de jamón ibérico de montanera

Foie fresco de pato con confitura de higos y manzana

Gamba blanca de Huelva hervida

Segundos platos

(A elegir una opción. Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Rodaballo al horno con atadillo de trigueros y tocineta ibérica

o

Tostón de cochinillo asado a la escama de sal

El dulce final

Sotobó de chocolate fluido y crema helada de vainilla

Tejas gigantes de almendra

Café Arábica e infusiones naturales

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador)

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva.- Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
cervezas y refrescos

Precio por persona 59,50 €

• • •
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.*