



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com



MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2019)





Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com

MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte.

Tomates de la Huerta de Madrid aliñados con piparras encurtidas.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

□

Merluza de Burela con su Bilbaína suave.

□

Medallones de solomillo salteado en jugo de setas de temporada y ajos tiernos.

El dulce final (a elegir uno)

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

Tocino de cielo al caramelo de PX. con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 47,00€

I.V.A. AL 10% INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de ventresca con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón y sus cachelos.

Platos para elegir

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

Arroz con picantón y setas de temporada.

o

Merluza de Celeiro a la vinagreta de estragón con verduritas al dente.

o

Entrecot de vaca madura a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (Magnum)

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

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 49,00€

I.V.A. AL 10% INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua de mar.

Ensalada de aguacate y tomate natural, queso fresco, anchoas y albahaca al vinagre de Módena.

Calamares de potera a la Andaluza.

Platos para elegir

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

Arroz negro a la tinta del choco.

o

Lubina al horno a la escama de patata.

o

Entrecot de vaca madura con pimientos confitados.

El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (Magnum)

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

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

Vinos tintos (Magnum)

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

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 51,50€

I.V.A. AL 10% INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99
Fax 91 573 50 84
www.taberna-moderna.com

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Terrina de foie fresco de pato con confitura de higos.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Platos para elegir

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

Caldereta de arroz con carabineros del Sur.

o

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-guindilla.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie de pato con reducción de Oporto.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vinos blancos (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%.

Vinos tintos (Magnum)

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

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

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 54,50€

(I.V.A. AL 10% INCLUIDO)

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarán aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.