



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

MENÚ DE GRUPO
VALIDEZ 2022-23

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.
Ensaladilla rusa tradicional de bonito del norte.
Croquetas caseras del Chef (2 uds. por persona).
Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz marinero limpio, "para no mancharse".

□

Merluza de Burela con su Bilbaina suave.

□

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

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo de P.X. 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 Calavia, Crianza - Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 57,00€

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.



MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de lomos de bonito del norte con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Zamburiñas gratinadas al Albariño (2 uds. por persona).

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón de La Vera y sus cachelos.

Para seguir (a elegir una opción)

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

Arroz con solomillo 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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

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.



MENÚ III

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua de mar.

Alcachofas frescas braseadas a la escama de sal (2 uds. por persona)

Calamares de potera a la Andaluza.

Para seguir (a elegir una opción)

(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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

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

Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 65,00€

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.



MENÚ IV

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Ensalada de aguacate, queso fresco, anchoas de Santoña y albahaca al aliño de Módena.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Para seguir (a elegir una opción)

(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) Mantel Blanco - Verdejo 100%.

(D.O. Valdeorras) Montenovo - Godello 100%.

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

Vinos tintos (Magnum)

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

(D.O. Ribera de Duero) Viña Pedrosa - Tinto Fino 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 69,00€

(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.