Menús
navideños
Ginkgo
GARDEN

MENÚ 1

Entrantes

Gyozas Ibéricas con salsa de fruta de la pasión, chile y hierbabuena.

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate rallado y AOVE.

Zamburiñas gratinadas con mayokimchie.

Platos principales*

Lingote de bacalao confitado con Alioli de Jabugo y atadillo de espárragos trigueros.

Carrillera de ternera glaseada en su jugo con manzana verde.

Postre

Tarta de tres chocolates.

Brindis y mignardises navideños.

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.
Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

55€

Precio por persona
IVA incluido.

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.
Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.
Menús a la venta para más de 10 personas

MENÚ 2

Entrantes

Torta de queso Margalet con “Mel I Mato” y trufa blanca.

Croquetas de jamón Ibérico.

Raviolis de pato confitado con salsa Hoisin y piña.

Entrante individual

Tartar de atún Balfegó con encurtidos y mayonesa de ají.

Platos principales*

Suprema de corvina a la plancha con trinxat de coles y salsa de erizo.

Pluma Ibérica con salsa barbacoa coreana, cebollitas glaseadas y patata revolcona.

Postre

Tarta tibia de queso con frutos rojos by Ginkgo Garden.

Brindis y mignardises navideños.

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.
Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

65€

Precio por persona
IVA incluido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.
Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.
Menús a la venta para más de 10 personas

MENÚ 3

Entrantes

Anchoas de Santoña con pan de cristal, tomate y AOVE

Croquetas de jamón Ibérico

Tosta de carpaccio de lomo madurado de vaca Rubia Gallega

Entrante individual

Ensaladilla de txangurro y gambas.

Platos principales*

Lomo de lubina a la plancha con escalivada de verduras

Solomillo de vaca con emulsión de boletus y escalope de foie

Postre

Milhoja de crema pastelera, nata y frambuesas

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.
Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

75€

Precio por persona
IVA inlcuido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.
Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.
Menús a la venta para más de 10 personas

MENÚ 4

Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal, tomate rallado y AOVE.

Croquetas de puerro y setas.

Tosta de foie micuit con cabello de ángel y pipas de calabaza.

Entrante individual

Bisque de marisco con carabineros.

Platos principales*

Lomo de rodaballo asado con hongos y crema de ajo morado.

Lomo de vaca Rubia Gallega madurada con pimientos confitados y patatas asadas.

Postre

Tarta de tres chocolates

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.
Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja.

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis).

90€

Precio por persona
IVA inluido.

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.
Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.
Menús a la venta para más de 10 personas

OPCIÓN VEGETARIANA

Entrantes

Crema de zanahoria y chirivia con vinagreta de cebolla roja.

Alcachofas fritas con salsa romesco.

Gyozas vegetales con salsa de fruta de la pasión, chile y hierbabuena

Plato principal

Wok de verduras frescas con arroz, soja y sésamo.

Postre

Lingote de piña con helado de coco y caramelo de ron.

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino Blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino Tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

Se puede incluir a la hora de contratar el menú un combinado producto Bacardi selección por 10€ más.
Menús a la venta para más de 10 personas

CONDICIONES

- Contratación para un mínimo de 10 personas.
- El plato principal del menú elegido debe ser definido en el momento de la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes.
- Posibilidad de contratar con el menú una copa de producto Bacardí por un precio especial de 12€ por copa.
- SUPLEMENTOS:

CAMBIO DE VINOS:

Vino blanco Albariño Granbazán Ámbar. D.O. Rías Baixas Vino tinto Matarromera Crianza. D.O. Ribera del Duero	+6€
Vino blanco Termes Blanco D.O. Toro Vino tinto Termes Tinto. D.O. Toro	+8€
CHAMPAGNE PARA BRINDIS: Veuve Cliquot Yellow Label D.O. Champagne	+6€

Ginkgo
GARDEN

C/ Gil de Santivañes, 6 | 28001 Madrid | +34 91 781 16 09
ginkgogarden@vphoteles.com | www.ginkgoskybarmadrid.com