

colonialnorte

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

Tfn. 91 540 18 48

www.colonialnorte.net

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.



MENÚ 1

(Validez hasta agosto de 2018)

Para empezar

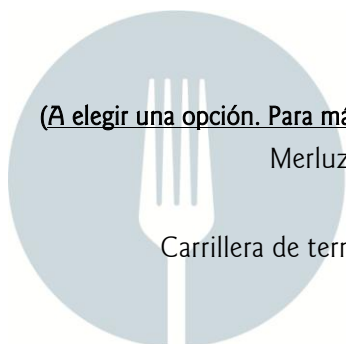
(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de espárragos trigueros y cecina ahumada. (Individual)

Selección de croquetas (de ibérico y boletus)

Coca de verduras asadas, Mozzarella y tomates deshidratados a la albahaca

Ensalada verde de calabacín, espárragos verdes, rucola, nueces frescas,



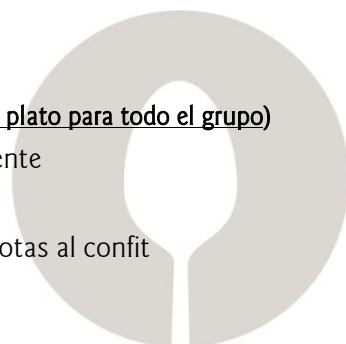
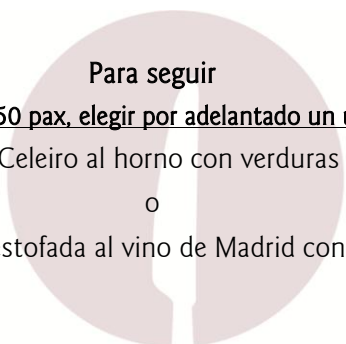
Para seguir

(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 con chalotas al confit



El dulce final

Brownie de chocolate negro, frutos secos y crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra Marcona

(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€

IVA incluido al 10%

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

MENÚ 2

(Validez hasta agosto de 2018)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de patata Monalisa a la mantequilla y puerro (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

Cheesecake con caramelo Toffee

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra Marcona

(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) Hacienda Calavia Crianza - 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 €

IVA incluido al 10%

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

MENÚ 3

(Validez hasta agosto de 2018)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de patata trufada y setas de temporada (Individual)

Huevos camperos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus

Tortitas 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 pimientos confitados

El dulce final

Tiramisú de Mascapone y su Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra Marcona

(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) Hacienda Calavia Crianza - 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 €

IVA incluido al 10%

MENÚ 4

(Validez hasta agosto de 2018)

Platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Bisque caliente de carabinero de Isla (Individual)

Corte de jamón ibérico de montanera

Muselina de bacalao al gratén con pan de especias

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

Torrija brioche con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas de almendra Marcona

(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) Hacienda Calavia Crianza - 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 €

IVA incluido al 10%

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

MENÚ 5

(Validez hasta agosto de 2018)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema fina de bogavante nacional (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 cochinito asado en su jugo a la escama de sal

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de vainilla

Tejas de almendra Marcona

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) Hacienda Calavia Crianza - 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 €

IVA incluido al 10%

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