

Restaurante *La Playa*

C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com



MENÚS DE GRUPO *(Validez hasta mayo de 2019)*



Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 1

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona).

Verduras del día a la parrilla con su Romesco.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio “para no mancharse”.

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado.

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Árábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

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 43,50€

10% I.V.A. 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.*
- *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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 2

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de tomate fresco, bonito de campaña y cebolla dulce.

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.

Alcachofas naturales a la parrilla.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de verduras de nuestra huerta.

o

Taco de bacalao al pilpil con crujiente de su piel.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos cristal.

El dulce final

Filloas caseras rellenas de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega (A elegir un vino blanco y un vino tinto)

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).

PRECIO POR PERSONA 46,50€

10% I.V.A. 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.*
- *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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 3

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Delicias de merluza a la Romana con patata hilada.

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.

o

Rape de roca a los ajos tostados.

o

Paletilla de cordero lechal asado al estilo de Segovia.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo.

Café Árabe e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 52,00€

10% I.V.A. 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.*
- *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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 4

(Validez hasta mayo de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.

Foie de pato hecho en casa con manzana en confitura.

Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal con su Romesco.

Rabas de calamar fritas con asadillo de pimientos.

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego.

o

Rodaballo al horno con crudités de verduras.

o

Taco de Solomillo de buey al carbón de encina.

El dulce final

Soufflé de chocolate fluido al horno.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

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 Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 54,00€

10% I.V.A. 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.*
- *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.*