LA ENTRETENIDA
Cervantes, 16 28014 Madrid
Tfno.: 91 737 75 88 Móvil: 664 282 060 www.laentretenida.com
MENÚS DE GRUPO | HASTA JUNIO 2027 | 25-12-2026 Y 01-01-2027

MENÚ I

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Tortilla jugosa de bacalao y puerros.

Selección de croquetas cremosas de ibérico. (2 uds. por persona).

Segundo plato (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*".

***

Rape de tripa negra con vinagre de estragón y verduras al-dente.

***

Lomo bajo de vacuno madurado con pimientos de piquillo confitados.

El dulce final

Torrija brioche "La Entretenida".

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

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

Bebidas

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con gas o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 70,00€

10% IVA 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.*

LA ENTRETENIDA
Cervantes, 16 28014 Madrid
Tfno.: 91 737 75 88 Móvil: 664 282 060 www.laentretenida.com

MENÚ II

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa de bonito de campaña.

Pulpo de pedrero hervido al aceite de pimentón con sus cachelos.

Rabas de calamar fritas con mahonesa de lima.

Segundo plato (A elegir una opción)

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

Arroz de picantón con verduritas frescas.

***

Lubina de estero a la parrilla estilo Orio con verduras de temporada.

***

Rabo de toro estofado al vino de Madrid.

El dulce final

Tarta de queso cremosa con caramelo Toffee.

Café Arábica e infusiones naturales.

Bizcocho casero.

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

Bebidas

Selección de vinos

(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 75,00€

10% IVA 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.*

LA ENTRETENIDA
Cervantes, 16 28014 Madrid
Tfno.: 91 737 75 88 Móvil: 664 282 060 www.laentretenida.com

MENÚ III

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.
Pulpo de pedrero a la brasa al Alioli suave.
Alcachofas floreadas a la escama de sal (2 uds. Por persona).
Buñuelos de bacalao con mahonesa de mostaza miel (2 uds. Por persona).

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

Arroz con chipirones de costa y verduritas.
***
Merluza de pincho con su ajada de pimentón de La Vera.
***
Solomillo Strogonoff con patatas confitadas a las finas hierbas.

El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Bizcocho casero.
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Bebidas

Selección de vinos

(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) XR de Marqués de Riscal Reserva – Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 79,00€
10% IVA 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.*

LA ENTRETENIDA
Cervantes, 16 28014 Madrid
Tfno.: 91 737 75 88 Móvil: 664 282 060 www.laentretenida.com

MENÚ IV

Primeros platos para compartir
(1 plato cada 4 personas)
Jamón ibérico de bellota al corte.
Ensalada de bonito del Norte, tomate fresco y cebolleta dulce.
Gambas alistadas al ajo-guindilla.
Delicias de merluza a la romana con patata hilada.

Segundo plato (A elegir una opción)
(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)
Arroz con carabineros de Isla Cristina.
***
Corte de bacalao "Alta cocina" al Pilpíl.
***
Tostón de cochinillo en su jugo con ravioli de piña y manzana.

El dulce final
Soufflé de chocolate fluido y crema helada de vainilla.
Café Arábica e infusiones naturales.
Bizcocho casero.
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador)

Bebidas
Selección de vinos
(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) XR de Marqués de Riscal Reserva - Tempranillo 95%, Graciano 5%.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 82,00€
10% IVA 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.*