



# El Regajal



Menús de Navidad

# Menú Cocktail

## Cocktail:

- Crema de calabaza.
- Cucurucho de aguacate y salmón con huevas de mújol.
- Emparedado de foie en pan carasatu.
- Hummus de remolacha con nachos caseros.
- Cucharita de burrata con tomate seco y aceite de trufa.
- Cucharita de steak tartar de solomillo de ternera.
- Cucharita de albóndiga de merluza en salsa verde.
- Ensalada de tabulé.
- Croquetas de cocktail.
- Langostinos con chutney de frambuesa.
- Pan bao de pato, puerro y salsa hoisin.
- Brocheta de pollo empanado en kikos con mayonesa de miel y mostaza.
- Ensaladilla rusa con langostinos.
- Hamburguesa de pulled pork con salsa barbacoa.
- Falso sushi de cangrejo y salmón.





### Córners incluidos:

- Cortador de jamón.
- Córner de quesos.

### Postres:

- Mini Cheesecake.
- Mini Brownie.

### Bebidas:

- Refrescos, cerveza, café,...
- Vino Blanco: Pepa (D.O. Rueda).
- Vino Tinto: El Regajal S.E. (D.O. Vinos de Madrid).

Precio: 65€ por persona\*

\*Los precios NO incluyen el 10% de I.V.A.

# Menú Sentado

## Cocktail de bienvenida:

- Crema de calabaza.
- Cucurucho de aguacate y salmón con huevas de mújol.
- Emparedado de foie en pan carasatu.
- Hummus de remolacha con nachos caseros.
- Cucharita de burrata con tomate seco y aceite de trufa.
- Cucharita de steak tartar de solomillo de ternera.
- Cucharita de albóndiga de merluza en salsa verde.
- Ensalada de tabulé.
- Croquetas de cocktail.
- Langostinos con chutney de frambuesa.
- Pan bao de pato, puerro y salsa hoisin.





## Primeros (A ELEGIR UNO):

- Canelones de marisco con salsa de carabineros.
- Crema de nécoras con langostinos y cebollino.
- Timbal de ensaladilla rusa con langostinos.
- Vieira sobre timbal de espárragos y cebolla encurtida bañada en crema de espárragos ahumados.
- Tataki de atún rojo sobre tartar de tomate y aguacate con salsa de cítricos.

## Segundos (A ELEGIR UNO):

- Pularda rellena de foie y trufa.
- Solomillo Wellington con dados de patatas confitadas y cebollitas perla.
- Carrilleras estofadas con puré de trufa.
- Lingote de cordero deshuesado con tirabeques y patatas rejilla.
- Entrecot con parmentier trufado y lanzas de espárragos trigueros.

## Postres:

- Tarta árabe clásica con fresas y almendra tostada.
- Tarta de queso.
- Tarta de manzana con helado mantecado de vainilla.
- Crema de almendras con helado de pistacho.
- Coulant de chocolate con helado de vainilla.

## Bebidas:

- Refrescos, cerveza, café,...
- Vino Blanco: Pepa (D.O. Rueda).
- Vino Tinto: El Regajal S.E. (D.O. Vinos de Madrid).

Precio: 85€ por persona\*

\*Los precios NO incluyen el 10% de I.V.A.





# EL REGAJAL



[eventos@elregajal.es](mailto:eventos@elregajal.es)



[www.elregajal.es](http://www.elregajal.es)



690 021 213  
690 853 659