

**colonialnorte**

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

Tfn. 91 540 18 48

[www.colonialnorte.net](http://www.colonialnorte.net)

*Elaboramos menús especiales  
para eventos familiares u de*



**MENÚ 1**

(Validez hasta octubre de 2017)

**Para empezar**

(1 plato para cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con virutas de jamón ibérico, huevo de codorniz y su regañá (individual)

Selección de croquetas (de ibérico y boletus)

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

Ensalada mezclum, champiñón fresco, queso Feta, nueces y manzana verde al aliño de Módena

**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

**El dulce final**

Brownie casero de frutos secos y crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes artesanales

(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€**

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

## MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2017)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de carabinero con tomate concassé (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

Tocino de cielo al caramelo con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(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) Viña Pomal - 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 €**

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

## MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2017)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Ajoblanco malagueño con uvas Moscatel y almendra Marcona (individual)  
Huevos camperos estrellados en nido crujiente con jamón ibérico y boletus  
Tortita 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 chalotas francesas glaseadas

### El dulce final

Tarta de queso hecha en Casa con caramelo toffee

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(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) Viña Pomal - 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 €**

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

## MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

### Platos para compartir

(1 plato para cada 4 personas)

Crema fina de patata y puerro confitado (individual)

Corte de jamón ibérico de montanera

Ensaladilla rusa de merluza de Burela escabechada

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



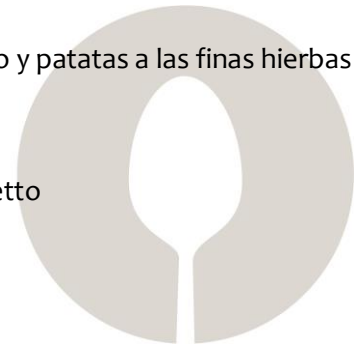
### El dulce final

Tiramisú clásico de Mascarpone y su Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales

Tejas gigantes de almendra

(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) Viña Pomal - 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 €**

## MENÚ 5

(Validez hasta octubre de 2017)

### Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Gazpacho de tomate Raf y bogavante (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 cochinillo asado a la escama de sal

### El dulce final

Sotobó de chocolate fluido y crema helada de vainilla

Tejas gigantes de almendra

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) Viña Pomal - 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 €**

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