

colonialnorte

Paseo de la Florida, s/n 28008 Madrid

Tfn. 91 540 18 48

www.colonialnorte.net



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta mayo de 2020)

MENÚ 1

(Validez hasta mayo de 2020)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de carabinero.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

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

Croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. Por persona).

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.

Dulce de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Nuestra bodega

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 45,00€

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.
- 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.

MENÚ 2

(Validez hasta mayo de 2020)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de gamba roja.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

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

Saquitos crujientes de queso cremoso y gamba roja.

Para seguir (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)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vinos tintos (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 50,00€

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 abonarán 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.

MENÚ 3

(Validez hasta mayo de 2020)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Bisqué de bogavante.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Ensalada de Burratina, tomate deshidratado y rúcula al pesto suave.

Tortillitas de camarones en salsa Romesco.

Para seguir (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

Tournedó de carne roja en Perigourдини de setas y trufa.

El dulce final

Tiramisú de Mascarpone y su Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

Vinos tintos (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 55,00€

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 abonarán 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.

MENÚ 4

(Validez hasta mayo de 2020)

Para empezar

(1 plato para cada 4 personas)

Crema caliente de puerro y trufa negra.

Jamón y lomo ibérico de montanera al corte.

Gamba blanca de Huelva hervida.

Foie fresco de pato con confitura de higos y manzana.

Para seguir (A elegir una opción)

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

Rodaballo al horno con Bilbaína ligera y verduritas grillé.

o

Tostón de cochinitillo asado en su jugo a la escama de sal.

El dulce final

Coulant de chocolate fluido y crema helada de violeta.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

(El pan y los postres se elaboran en nuestro Obrador).

Bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto para todo el grupo)

Vinos blancos (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%.

Vinos tintos (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 59,50€

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.*
- *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.*