



escaparate

LOUNGE · RESTAURANTE · TERRAZA
NAVACERRADA



arcipreste hita

HOTEL LOUNGE & CIRCUIT CENTER
1960
Navacerrada Madrid

Bebidas



Aperitivos & Cocktails

Refrescos (Pepsi, Schweppess, zumos...)

Zumo de tomate preparado con stick de apio

Agua Solán de Cabras y agua con gas

Vino tinto, Rioja "Marques de Arienzo" crianza

Vino blanco, Verdejo "Marqués de Riscal"

Freixenet Vintage (si se solicitase)

Champagne Laurent Perrier (si se solicitase)

* Estas son las bebidas incluidas en las propuestas que le ofrecemos a continuación



escaparate

LOUNGE · RESTAURANTE · TERRAZA
NAVACERRADA



arcipreste hita

HOTEL LOUNGE & TERRAZA
1960
Navacerrada Madrid

COCKTAIL



APERITIVOS FRIOS

Cucharilla de anchoas de Santoña con tapenade.

Cucharilla de salmón ahumado con gulas y salsa rosa.

Foie con pan de pasas y reducción de P.X.

Chips de yuca con sal ahumada y tartar de aguacate.

Quesos “ El Piconero ” con panes, nueces y uvas.

Vasito de salmorejo de mango.

Vasito de salmorejo de fresas.

Vasito de ajo blanco de coco con aguacate y langostinos.

Surtido de quesos con tahona de panes, nueces y uvas.

Jamón de bellota con picos de pan.

Mini ensalada de virutas de jamón ibérico con melón y bolitas de queso crujiente.

Brocheta de tomate cherry, burrata, anchoas, aguacate y pesto.

Bebidas (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)

COCKTAIL



APERITIVOS CALIENTES

Pan de aceitunas, cebolla dulce, jamón ibérico, foie y reducción de PX.

Brocheta de presa ibérica con queso de cabra y reducción de oporto.

Champiñones rellenos de dátil con bacon, almendra y confitura casera.

Croquetas de membrillo y queso de cabra de Guadarrama.

Croquetas de boletus.

Croquetas de jamón ibérico.

Mini crujientes de morcilla con piñones.

Mini crujientes de pato confitado y verduras.

Mini crujientes de gambas, puerro y queso.

Raviolis de rabo de toro con verduritas crujientes.

Ravioli de salmón con crema de eneldo y caviar

Quiche de bacon, parmesano y gambas.

Coca con pimientos asados, ventresca de atún y queso fresco.

Pastel de verduras con pesto genovés.

Pulpo frito en cucharilla y mojo rojo.

Patata con mejillón gallego y ajada.

Gambón crujiente con romescu y aceite verde.

Bacalao en tempura con su pil-pil.

Bacalao con romescu y salsa de tomate al pesto.

Verduras en tempura con salsa romescu.

Bebidas (todas las bebidas incluidas desde 20 minutos antes del comienzo del evento)