



escaparate

LOUNGE · RESTAURANTE · TERRAZA
NAVACERRADA



arcipreste hita

HOTEL LOUNGE CIRCUIT CERMAL

1960

Navacerrada Madrid

MENÚS BODAS

MENÚ N^o 1 / 95€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientes.

EN MESA INDIVIDUAL

Salmorejo de mango con cecina crujiente y bolitas de melón.

Lomo de merluza rellena de ibéricos y ragout de verduritas de temporada.

Sorbete de limón al cava.

Taco de carrillada de ternera al aroma de vainilla con puré de patatas .

Mini tarta de manzana reineta, helado de nata y crema inglesa.



MENÚ N^o 2 / 100€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientes.

EN MESA INDIVIDUAL

Ensalada de langostinos sobre timbal de aguacate y salmón ahumado con salsa de yogurth griego.

Lomo de dorada crujiente sobre brandada de bacalao y salsa de coral de vieira.

Sorbete de mandarina con vodka.

Taco de cordero lechal confitado a 60° con jugo de lavanda y patatas panaderas.

Tubo de chocolate relleno de mousse a la canela y helado de chocolate blanco.



MENÚ N^o3 / 105€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientes.

EN MESA INDIVIDUAL

Salpicón de marisco con brotes de lechugas y vinagreta de aguacate.

Lomo de lubina con costra de patatas y vinagreta de frutas tropicales y berberechos.

Sorbete de mandarina con champagne.

Cochinillo confitado a baja temperatura con jugo de miel de palma y patatas revolconas.

Bronwie de chocolate con mousse de chocolate negro y sorbete de frambuesas.



MENÚ N^o4 / 110€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientes

EN MESA INDIVIDUAL

Tartar de tomate raf con langostinos, vieira a la plancha y dátiles.

Lomo de rodaballo con verduras al wok y toque de jerez.

Sorbete de naranja al cava.

Presas ibéricas a la parrilla con vinagreta de pistachos y setas.

Mousse de queso con gelatina de mango y sorbete de mango.



MENÚ N^o5 / 115€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientes.

EN MESA INDIVIDUAL

Rosa de salmón ahumado con langostinos, sobre guacamole y vinagreta de tomate buey.

Lubina con costra de sal y pimienta sechuan, risotto de boletus y reducción de vino.

Sorbete de gin tonic desestructurado.

Solomillo de ternera con verduras de temporada y salsa de trufas.

Sopa de fresas con mousse de yogurt y sorbete de fresas.



MENÚ N^o6 / 120€ x pax

COCKTAIL BIENVENIDA

10 referencias de aperitivos

5 fríos y 5 calientess.

EN MESA INDIVIDUAL

Ensalada de bogavante con mix de lechugas y mahonesa de almendras.

Lomo de merluza con gulas, almejas y salsa de txangurro.

Sorbete de mojito.

Solomillo de ternera con foie y salsa Periguax.

Esfera de chocolate rellena de bizcocho de chocolate, frutos rojos y salsa de chocolate

caliente.

