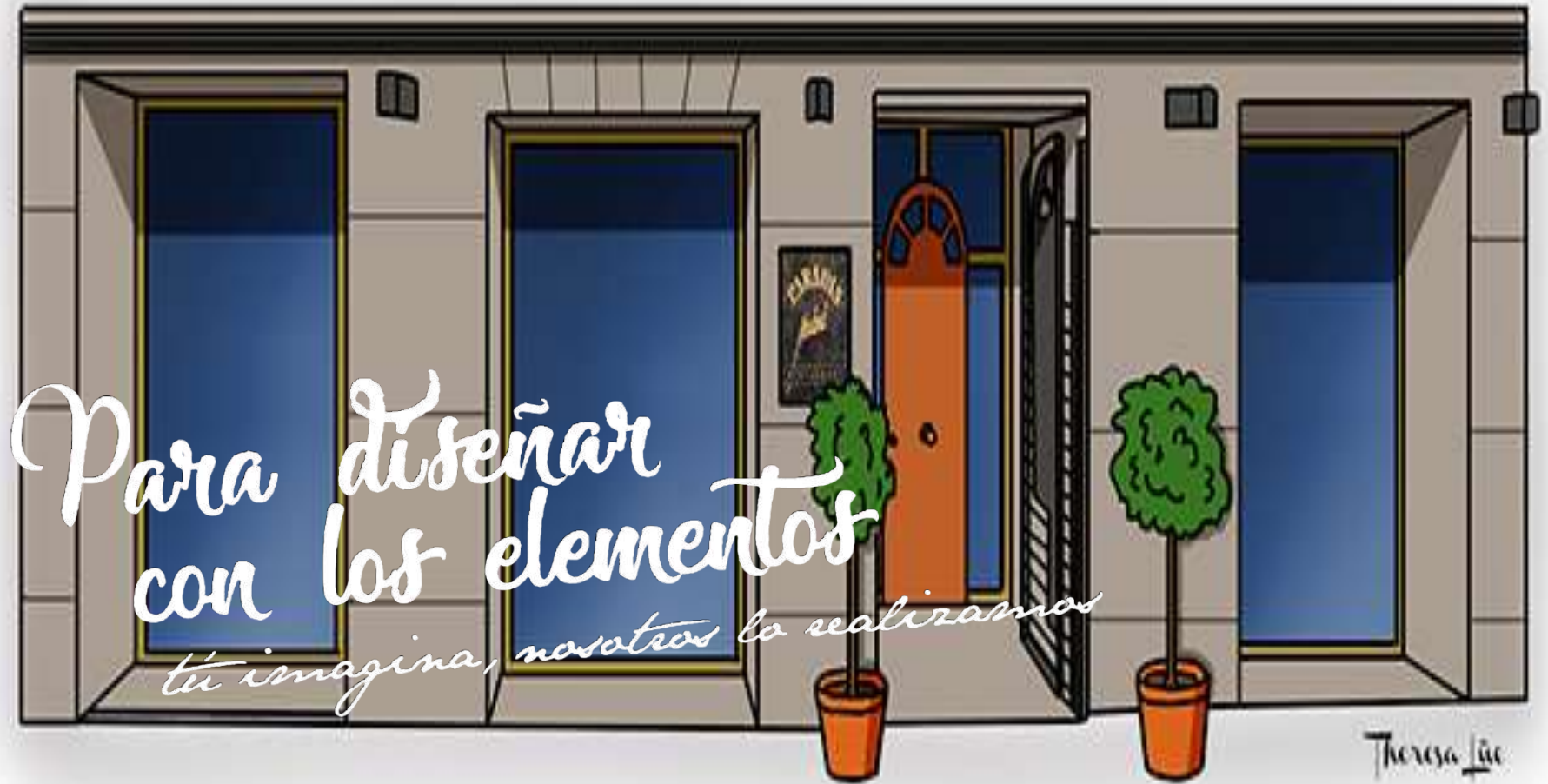


PARA  
DIS  
MADRID





PARA  
DIS  
MADRID

### **MENÚ DE TRABAJO DE LUNES A VIERNES**

#### **Primeros platos a elegir**

Escalivada de verduras asadas con ventresca de atún  
Láminas de toro de lidia con toques dulces, ácidos y ligeramente picantes  
Huevo a baja temperatura sobre carbonara de setas de temporada

#### **Segundo plato a elegir**

Carrilleras de cerdo ibérico de montanera, boniatos al cacao y castañas glaseadas  
Supremas de bacalao al punto de sal al estilo mediterráneo  
Arroz de verduras y setas de nuestro huerto de anglesola

~

Crumble de manzana ácida con cremoso de vainilla

~

Café o infusión  
Vino Blanco y Tinto D.O. Somontano  
Aguas Minerales

**Precio por persona: 37,50 € / pax I.V.A incluido.**

PARA  
DIS  
MADRID

## **MENÚ 1**

### **Primeros platos al centro de la mesa**

Surtido de embutidos artesanos y pan de cristal frotado con tomate  
Burrata artesana con esturión ahumado y picada mediterránea  
Timbal de verduras con queso de cabra y crema de setas  
Croquetas caseras de sobrasada y jamón

### **Segundo platos a elegir**

Merluza de pincho nacional sobre hongos salteados al ajo y regalíz  
Presa ibérica lacada sobre risotto de piñones y calabaza

### **Postre**

Bizcocho de Baileys con crema de café, frambuesas y pétalos de flores glassé

### **Bebida**

Vino Blanco y Vino Tinto D.O Somontano  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones

**Precio por persona: 41,50 € / pax I.V.A incluido.**



PARA  
DIS  
MADRID

## MENÚ 2

### Primeros platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota cortado a mano D.O Guijuelo y pan de cristal frotado con tomate  
Lomos de anchoas del cantábrico  
Carpaccio de boletus con chopitos a la andaluza y picada mediterránea  
Cocotte de habitas baby con sepia

### Segundos platos a elegir

Pescado de lonja con picada de navajas y jugo a la importancia  
Jarrete de ternera asado sobre cremoso de patata trufada y zanahoria glaseada.....

### Postre

Nuestra crema catalana con toffe y limón

### Bebida

Vino Blanco y Vino Tinto D.O Somontano  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones

**Precio por persona: 46,50 € / pax I.V.A incluido.**

PARA  
DIS  
MADRID





### MENÚ 3

#### Primeros platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo y pan de cristal frotado con tomate  
Las ya clásicas virutas de foie con vinagreta de oporto  
Carpaccio de pulpo sobre mezze de berenjena  
Pavías de bacalao con all i oli de miel

Tapa de fideua con hígado de pato y foie

#### Segundos platos a elegir

Rape de costa a la plancha, sobre huerto ecológico y arena de tubérculos

Solomillo de ternera sobre risotto de trigo tierno y aromas de trufa

#### Postre

“De viaje por Ceylan”, ganache de chocolate Ceylan, cacao especializado y espuma cítric

#### Bebida

Vino Blanco y Vino Tinto D.O Somontano  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones

**Precio por persona: 52,00 € / pax I.V.A incluido**



PARA  
DIS  
MADRID

## **MENÚ VEGETARIANO Y ECOLÓGICO CERTIFICADO**

### **Primeros platos al centro de la mesa**

Surtido de quesos de Colmenar con picos de pan  
Escalivada de verduras asadas al carbón  
Tempura de verduras de temporada con salsa romesco  
Salteado de setas de temporada con aromas de ajo negro

### **Segundo plato a elegir**

Arroz de verduras y setas de temporada

### **Postre**

Copa de fruta fresca con espuma de coco y geleé de menta fresca

### **Bebida**

Vino Blanco y Vino Tinto D.O Somontano  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones

**Precio por persona: 41,50 € / pax I.V.A.incluido**

PARA  
DIS  
MADRID



**MENÚ GALA 1**  
En mesa

Jamon ibérico de Bellota 3 procedencias con pan de cristal frotado en tomate

**Primeros platos individuales**

Carpaccio de vieira con picada de foie y trufa  
Raviolis de toro de lidia con aromas de naranja y cacao

**Segundo plato a elegir**

Lubina salvaje a la plancha con salteado de verduras de temporada  
Costillar de cordero lechal asado al laurel con notas de leña y brasa

**Postre**

Milhoja de frutas de temporada

**Bebida**

Vino Blanco D.O rueda Verdejo Vega Real  
Vino Tinto D.O Rioja Heredad Ugarte Cza  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones  
Copa de Cava

**Precio por persona: 65,00 € / pax I.V.A.incluido**



## MENÚ GALA 2

### On table

Lomo ibérico de bellota D.O Guijuelo con pan de cristal frotado en tomate

### Entrantes individuales

Carpaccio de gamba roja de Palamós con picada de cítricos y frutos secos  
Salteado de sepionets con ajos tiernos y su tinta

### Segundo plato a elegir

Lomo de buey a la parrilla de carbón con aromas de romero  
Bacalao a la florentina con espinacas y all i oli de miel gratinado

### Postre

Sablé de limón y lima sobre ganache de chocolate blanco

### Bebida

Vino Blanco D.O rueda Verdejo Vega Real  
Vino Tinto D.O Rioja Heredad Ugarte Cza  
Aguas minerales  
Café Colombia e infusiones  
Copa de Cava

**Precio por persona: 70,00 € / pax I.V.A.incluido**





### Condiciones de reserva

Estos menús son aplicables para grupos superiores a 10 comensales

Se requiere una paga y señal del 50 % del total de la factura para confirmar la reserva para grupos superiores a 25 comensales

En caso de tener que cancelar la reserva habrá que avisar con 48 h de antelación para recuperar la paga y señal

El pago total de la factura se hará al finalizar el evento

Se considera última confirmación definitiva de invitados la realizada con 48 h hábiles antes de la celebración

Para grupos superiores a 30 comensales se deberán confirmar las cantidades del segundo plato

En caso de no confirmar cantidades se asegurarán el 60 % de cada segundo plato

Vino incluido ½ bot por comensal

**Reservas en el 91 429 73 03**

**C/ Marqués de Cubas, 14 (28014) Madrid**

**paradis\_madrid@paradis.es**

**[www.restauranteparadismadrid.es](http://www.restauranteparadismadrid.es)**



PARA  
DIS  
MADRID

### WORK MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

#### Starters to choose

Grilled vegetable salad with tuna belly  
Slabs of bull with sweet, acid and slightly spicy touches  
Low temperature egg on mushroom in carbonara

#### Main course to choose

Iberian pork cheeks of montanera, cacao sweet potatoes and glazed chestnuts  
Supreme of cod to the point of salt in the Mediterranean style  
Rice of vegetables and mushrooms of our orchard of anglesola

#### Dessert to choose

Sour apple crumble with creamy vanilla  
Cup of fresh fruit of the season

#### Drinks

Coffee or infusion  
White and Red Wine D.O. Somontano  
Mineral waters

**Price per person 37,50 €/ pax I.V.A included**

PARA  
DIS  
MADRID

## **MENU 1**

### **Starters to share**

Assortment of artisan sausages and glass bread rubbed with tomato  
Burrata artisan with sturgeon smoked and chopped Mediterranean  
Vegetable timbale with goat cheese and cream of mushrooms  
Homemade croquettes with sobrasada and ham

### **Main course to choose**

National hake on mushrooms sautéed with garlic and regaliz  
Lacquered Iberian dam on pine and pumpkin risotto

### **Dessert**

Baileys cake with coffee cream, raspberries and flower petals glassé

### **Drinks**

Coffee or infusion  
White and Red Wine D.O. Somontano  
Mineral waters

**Price per person 41,50 €/ pax I.V.A included**





PARA  
DIS  
MADRID

## MENU 2

### Starters to share

Iberian acorn ham hand-cut D.O Guijuelo and glass bread rubbed with tomato  
Anchovy loins from Cantabrian  
Carpaccio of boletus (mushrooms) with baby fried squids  
Cocotte of green baby beans with cuttlefish

### Main course to choose

Grill fish of the day with razor clams and juice to the importance  
Roasted veal hoof on creamy truffled potato and glazed carrot ...

### Dessert

Our Catalan cream with toffee and lemon

### Drinks

Coffee or infusion  
White and Red Wine D.O. Somontano  
Mineral waters

**Price per person 46,50 €/ pax I.V.A included**

PARA  
DIS  
MADRID





### **MENU 3**

#### **Starters to share**

Iberian acorn ham D.O Guijuelo and glass bread rubbed with tomato  
The classic foie shavings with port vinaigrette  
Octopus carpaccio on aubergine mezza  
Cod pans with honey alli oli

Small portion of fideua with liver of duck and foie

#### **Main course to choose**

Grilled monkfish, organic garden and tubers' sand

Beef sirloin on tender wheat risotto and truffle flavour

#### **Dessert**

"Travel by Ceylan", Ceylan chocolate ganache, specialized cocoa and citric foam

#### **Drinks**

Coffee or infusion  
White and Red Wine D.O. Somontano  
Mineral waters

**Price per person 52,00 €/ pax I.V.A included**

## CERTIFIED VEGETARIAN AND ECOLOGICAL MENU

### First dishes to the center of the table

Assortment of Colmenar Cheeses with Bread Peaks  
Escalivada of vegetables roasted to the coal  
Tempura of seasonal vegetables with romesco sauce  
Sautéed seasonal mushrooms with black garlic

### Second course to choose

Vegetable rice and seasonal mushrooms

### Dessert

Fresh fruit cup with coconut foam and fresh mint jelly

### Drink

White Wine and Red Wine D.O Somontano  
Mineral waters  
Coffee Colombia and infusions

**Price per person 41,50 €/ pax I.V.A included**



### MENU GALA 1

#### On table

Iberian ham of Bellota 3 origins with glass bread rubbed in tomato

#### Starter

Carpaccio of scallop with chopped foie gras and truffle

Bull ravioli with orange and cacao flavours

#### Main course to choose

Grilled wild sea bass with sautéed seasonal vegetables

Rib of roasted lamb with notes of firewood and ember

#### Dessert

Seasonal fruit millefeuille

#### Drink

White Wine D.O Verdejo Vega Real and Red Wine D.O Rioja Heredad Ugarte Cza

Mineral waters

Coffee Colombia and infusions

Glass of Cava

**Price per person 65,00 €/ pax I.V.A included**



## MENU GALA 2

### On table

Iberian loin of Bellota D.O Guijuelo with glass bread rubbed in tomato

### Individual starter

Palamós red shrimp carpaccio with citrus and nuts chopped

Sautéed sepionets with tender garlic and their ink

### Main course to choose

Grilled iberian loin with rosemary flavours and potatoes with garlic

Florentine cod with spinach and honey alli oli gratin

### Dessert

Lemon and lime sablé on white chocolate ganache

### Drink

White Wine D.O Verdejo Vega Real and Red Wine D.O Rioja Heredad Ugarte Cza

Mineral waters

Coffee Colombia and infusions

Glass of Cava

**Price per person 70,00 €/ pax I.V.A included**





### **Booking Conditions**

*These menus are applicable for groups larger than 10 people*

*A deposit of 50% of the total bill is required to confirm the booking for groups larger than 25 people*

*If you have to cancel the booking should be notified 48 hours in advance to recover the deposit*

*Full payment of the invoice will be after the event*

*Last final confirmation of guests that performed with 48 business hours before the celebration is considered*

*For groups larger than 30 people you should confirm the quantities of main course*

*Incase not confirm amounts shall ensure 60% of each main course*

*Wine included ½ bottle per person*

**Reservation +34 91 429 73 03**

**C/ Marqués de Cubas, 14 (28014) Madrid**

**paradis\_madrid@paradis.es**

**[www.restauranteparadismadrid.es](http://www.restauranteparadismadrid.es)**