

Menús de Trabajo Catering

Menu Otoño

(válido del 21 de septiembre al 21 de diciembre)

Entrantes (a elegir con anterioridad)

Esqueixada de bacalao, sus brotes y aliños toques de cítricos
Foie de oca "Mi-cuit" sobre bizcocho "sobao", reducción de Sauternes y
confitura de cebolla de Figueres
Huevo a baja temperatura sobre carbonara de setas de temporada

Segundos (a elegir con anterioridad)

Rape de costa sobre trinxat de patata mortero y jugo de sus espinas
Solomillo de ternera asado, salteado de hongos y ajetes y salsa orloff
Carrilleras de cerdo ibérico de montanera, boniatos al cacao y castañas
glaseadas

Postres

Bizcocho de Baileys con crema de café, frambuesas y pétalos deflores
glassé
Tarta fina de pera "eco" a la canela, naranja escarchada y crema de vino
palaciego
Choco and coco sobre fresas al balsámico

Bebidas

Vino tinto o blanco
Aguas minerales con y sin gas
Café natural de Colombia

PRECIO 45 € / PERSONA IVA 10 % INCLUIDO

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Menu Invierno

(válido del 21 de diciembre al 21 de marzo)

Entrantes (a elegir con anterioridad)

Consomé de pintada a la trufa y tartar de setas "duxelle"
Ensalada "xato" de bacalao ahumado, arbequinas y cítricos
Cruji-coq de bonito en semi-conserva, dátiles, aguacate y emulsión de ajos
tiernos

Segundos (a elegir con anterioridad)

Lomo de merluza asada con picada de navajas a la Importancia
Cordero de Leche lacado en su jugo y verduras en fritada
Albóndigas de butifarra del payes, guisadas a la manera tradicional

Postres (a elegir con anterioridad)

Pastel cremoso de queso fresco con estofado de frutos rojos silvestres al
jengibre (bajo cero)
Corte de Brownie U.S.A., salsa de cacao y motas de vainilla
Variación de Tiramisú en sopa, dados de bizcocho, gelatina de café y
espumoso de mascarpone

Bebidas

Vino tinto y blanco
Aguas minerales con y sin gas
Café natural de Colombia

PRECIO 45 € / PERSONA IVA 10 % INCLUIDO

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Menu Primavera

(válido del 21 de marzo al 21 de junio)

Entrantes (a elegir con anterioridad)

Ensalada "organizada" de hojas y brotes, crunch de pollo de caserio, piñones y aliño recordando una Cesar
Asadillo de verduras "eco" con sardinas marinadas, germinados y olivada
Quiche de Ahumados, espinacas y champiñones, tartar de hierbas y encurtidos

Segundos (a elegir con anterioridad)

Supremas de bacalao al punto de sal al estilo mediterráneo
Escalopes de pularda "Empordanesa", reducción de naranja agridulce y atillo de tirabeques y bacon
Jarrete de ternera lechal, cremoso de patata y zanahorias "glassé"

Postres (a elegir con anterioridad)

Yogurt griego batido con dados de brownie, piña, toffee y liofilizados
Tatín de frutos rojos de temporada, flores y su espuma sonora
"De viaje por Ceylan", ganache de chocolate Ceylan, cacao especializado y espuma cítrica

Bebidas

Vino tinto y blanco
Aguas minerales con y sin gas
Café natural de Colombia

PRECIO 45 € / PERSONA IVA 10 % INCLUIDO

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Menú Verano

(válido del 21 de junio al 21 de septiembre)

Entrantes (a elegir con anterioridad)

Gazpacho verde de tomate "Rosa lleno" con tartar de dátiles, gambas y cremoso de parmesano

"Otra forma de ver la Capresse", perlas de mozzarella, cherry rama, brotes de lechuga, salsa presto y algo más...

Cocotte de verduras estivales y crema de tuber aestivium

Segundos (a elegir con anterioridad)

Suquet de caballa a las finas hierbas provenzales

Solomillo Strogonoff, graten de patata y chalotas

Albóndigas de rabo de toro de lidia, su jugo especiado y verduras de temporada

Postres (a elegir con anterioridad)

"Summertime", copa de arroz con leche, cremoso de canela antillana y espuma de mango

Variación del Té moruno (geleé de té de Marrakech y cremoso de mojito)

Tres chocolates con estofado de frutos rojos y crema de vainilla-pasión

Bebidas

Vino tinto y blanco

Aguas minerales con y sin gas

Café natural de Colombia

PRECIO 45 € / PERSONA IVA 10 % INCLUIDO

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com

Menu Anual

*(100% procedente de nuestro huerto de Anglesola y en maridaje con nuestros productos de trazabilidad de "la Morana")
disponible todo el año*

Ensalada de brotes tiernos, mezze de berenjenas y tomates asados al sarmiento de romero
(procedente de nuestro huerto de Anglesola)

Láminas de Toro de Lidia, en notas dulces picantes y amargas
(procedente de la ganadería de toros de lidia Valdellán)

"Rusos" de butifarra del payés guisados en una velouteé de mostaza a la antigua, trufa y verduras
(procedente de la ganadería de cerdos Duroc e Ibérico de José Antonio Tacies)

Tatín fina de manzana red chief a la vainilla y geleé de toronjas al Cointreau
(procedente de nuestro huerto de Anglesola)

Bebidas

Vino tinto y blanco
Aguas minerales con y sin gas
Café natural de Colombia
Precio

45,00 €/persona I.V.A incluido

Condiciones de reserva

- Estos menús son aplicables para grupos de 4 a 20 comensales
- Se requiere una paga y señal del 50 % del total de la factura para confirmar la reserva
- 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 24 h antes del evento
- Se considera última confirmación definitiva de invitados la realizada con 48 h hábiles antes
- Personal incluido en el precio 2 horas, de servicio desde el inicio del mismo
- Material incluido en el precio
- Transporte incluido máximo 10 km

Restaurante de Vanguardia / Compromiso Natural

Desayunos · Almuerzos · Cenas · Cóctel · Take Away · Salones Privados · Catering

www.paradismadrid.es | www.newparadis.com