

*Para los buenos momentos, gratitud.*

*Para los malos, mucha esperanza.*

*Para cada día, una ilusión y mucha felicidad.*

*Y para disfrutar, Paradis Madrid.*

**GRUPOS**

*Groups*

PARADIS  
MADRID  
— 1990 —

**Navidad 2018-19**

[www.paradismadrid.es](http://www.paradismadrid.es)

## MENÚ DE TRABAJO

### DE LUNES A VIERNES

## WORK MENU

### FROM MONDAY TO FRIDAY

#### 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

#### Segundos platos 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

#### Postre

Crumble de manzana ácida con cremoso de vainilla  
Dulces Navideños

#### Bebidas

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

ESP

#### 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  
Christmas Sweets

#### Drinks

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

ENG

**37,50€**

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

## 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

### Segundos 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  
 Dulces Navideños

### Bebidas

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

ESP

PARADIS  
**MADRID**  
 1990



## 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  
 Christmas Sweets

### Drinks

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

ENG



**41,50€**

IVA INCLUIDO  
 VAT INCLUDED



## 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  
Dulces Navideños

**Bebidas**

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

ESP



## MENU 2

**Starters to choose**

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 to choose**

Our Catalan cream with toffee and lemon  
Christmas Sweets

**Drinks**

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

ENG

46,50€

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

**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 mezza 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  
Dulces Navideños

**Bebidas**

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

ESP

PARADIS  
MADRID  
1990

**MENU 3****Starters to choose**

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 all i 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 to choose**

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

**Drinks**

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

**52,00€**

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED

ENG

## 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

### Segundos platos a elegir

Arroz de verduras y setas de temporada

### Postre

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

### Bebidas

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

ESP



**41,50€**

IVA INCLUIDO  
VAT 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

### Main course to choose

Vegetable rice and seasonal mushrooms

### Dessert to choose

Fresh fruit cup with coconut foam and fresh mint jelly  
Christmas Sweets

### Drinks

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

ENG

# MENÚ GALA 1

## En mesa

Jamón 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  
Dulces Navideños

## Bebidas

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

ESP

PARADIS  
MADRID  
1990



# GALA MENU 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  
Christmas Sweets

## Drinks

White Wine D.O Verdejo Vega Real  
Red Wine D.O Rioja Heredad Ugarte Cza  
Mineral waters  
Coffee Colombia and infusions  
Cava cup

ENG



65,00€

IVA INCLUIDO  
VAT INCLUDED



## MENÚ GALA 2

**En mesa**

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

**Primeros platos 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 alli oli de miel gratinado

**Postre**

Sablé de limón y lima sobre ganache de chocolate blanco  
Dulces Navideños

**Bebidas**

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

**ESP**

PARADIS  
MADRID  
1990

## GALA MENU 2

**On table**

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

**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  
Christmas Sweets

**Drinks**

White Wine D.O Verdejo Vega Real  
Red Wine D.O Rioja Heredad Ugarte Cza  
Mineral waters  
Coffee Colombia and infusions  
Cava cup

**ENG****70,00€**

**IVA INCLUIDO**  
VAT INCLUDED





## 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 1/2 botella por comensal.

ESP

PARADIS  
MADRID  
1990



ENG

## 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 1/2 bottle per person



PARADIS  
MADRID  
— 1990 —



Merry  
Christmas!