

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

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 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 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

Reserva Online



PARADIS
MADRID
— 1990 —

*feliz
Navidad*



PARADIS
MADRID
— 1990 —



Merry
Christmas!