

Menú Grupos 2019



*con un toque de
tu imaginación, nosotras lo creamos*

**PARADIS
MADRID**
— 1990 —



Menú Grupos 2019

en **Español**

MENÚ 1

Primeros platos al centro de la mesa

Asadillo de verduras con burrata artesana y pesto verde

Láminas de bacalao ahumado a la encina con cítricos y encurtidos

Ragout de setas con calamar y esencia de ibérico
Croquetas caseras de sobrasada y jamón

Segundo platos a elegir

Merluza de pincho nacional

Suprema de pintada rellena de foie y trufa con su pepitoria

Postre

Tarta de queso al estilo NY con estofado de frutos rojos

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.





MENÚ 2

Primeros platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota cortado a mano D.O Valle los Pedroches 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

Segundo 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
Agua mineral
Café Colombia e infusiones

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

MENÚ 3

Primeros platos al centro de la mesa

Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo y pan de cristal frotado con tomate
Láminas de toro de lidia con toques dulces ácidos y ligeramente picantes
Pulpo a la brasa, sus cachelos de patatas y aceite de pimentón de la vera
Pavías de bacalao con all i oli de miel

Segundo platos a elegir

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

Lomo de vaca gallega asada con patatas aromatizadas con cítricos y romero

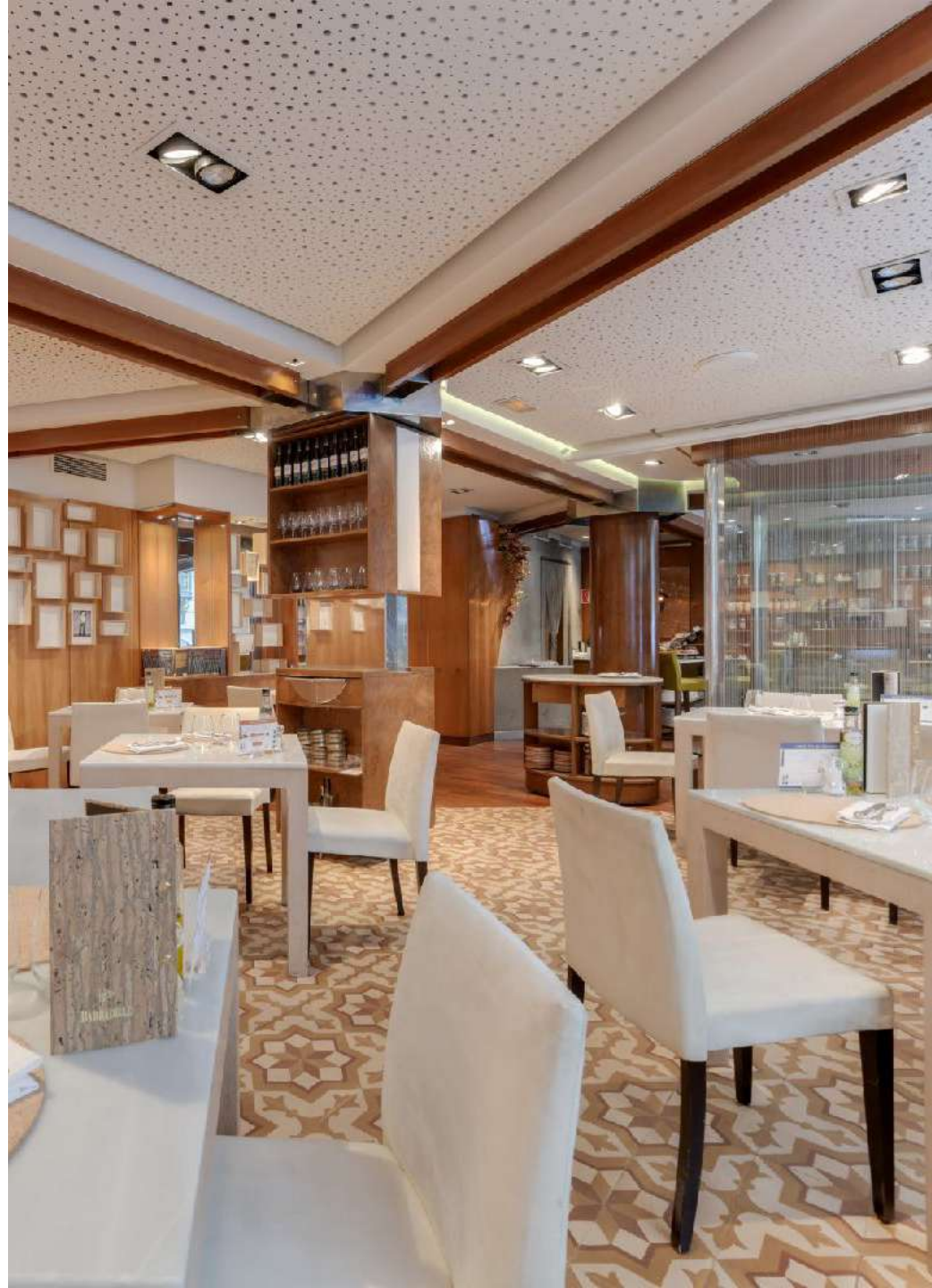
Postre

Crumble de manzana ácida con helado cremoso de vainilla Ceylan

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.





MENÚ 4

Primeros platos al centro de la mesa

- Jamón ibérico de Bellota con pan de cristal frotado
en tomate
- Carpaccio de vieira con picada de foie y trufa
- Raviolis de toro de lidia con aromas de cacao y
naranja
- Cazuela de langostino tigre al ajillo

Segundo platos a elegir

- Lubina salvaje a la plancha con salteado de
verduras de temporada
- Solomillo de ternera a la parrila de carbón sobre
trigo cremoso al aroma de trufa

Postre

- Milhoja de frutas de temporada

Bebida

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

Precio por persona: 60,00 € / pax I.V.A incluido.

MENÚ GALA

En mesa

Jamón ibérico de Bellota y Lomo ibérico de bellota
con pan de cristal frotado en tomate

Surtido de quesos nacionales con mermeladas
caseras y sus toppings

Entrante individual

Ensalada de bogavante nacional con su aliño de
frutas

Segundo plato a elegir

Rodaballo salvaje a la plancha sobre fondo
de algas al estilo hoisin

Costillar de cordero lechal asado tradicional
con esencias de ajo y laurel

Postre

Pan aceite y chocolate el postre de nuestra
infancia

Bebida

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

Precio por persona: 75,00 € / pax I.V.A incluido.



Menú Grupos 2019

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.



Tel. +34 91 429 73 03 - paradis_madrid@paradis.es
Calle Marqués de Cubas, 14 28014 Madrid
www.paradismadrid.es