

# Menús de cóctel

*Cocktail Menus*

2019-20

FELICES

*Christmas*

PARADIS  
**MADRID**  
1990

Tel. +34 91 429 73 03

paradis\_madrid@paradis.es

Calle Marqués de Cubas, 14 28014 Madrid

**www.paradismadrid.es**



# Cocktails



## Cocktail A

### *snacks*

Palitos de coral  
Mini magdalenas de olivada

### *fríos*

Lingote de Mahón con confitura de naranja  
Lolly pop de foie almendrado y sus toppings  
Envuelto de brandada y crema de trufa  
Blinis de roast beef con verduritas de nuestro huerto  
Remini de pollo BBQ y col-slaw  
La Gilda de azafrán  
Cruji-cock de escalivada al sarmiento

### *Postre*

Dulces Navideños

### *bebidas*

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

**25,00 €/persona + 10% I.V.A**

PARADIS  
MADRID  
1990

## Cocktails



### Cocktail B snacks

Bartolillos con Sal de ceps  
Cucurucho de crujiente de panceta ahumada

### frios

“Focaccia- crunch” de compota de higos y pechuga de pato  
Pan de centeno con ensaladilla rusa y sardina marinada  
Brioche de guacamole pil-bil y cebolla a la lima  
Pincho de salmón con sunamomo de pepino y feta  
Cucharita de tartar de buey con parmesano y notas de mostaza verde  
Blinis de mascarpone con nuez caramelizada

### calientes

Yakitori de pollo con salsa soja  
Samosas con salsa de cilantro  
Quiche de ahumados y espinacas

### postre

Mini gofre con crema pastelera y frambuesa  
Dulces Navideños

### bebidas

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

### Precio

**30,00 €/persona + 10% I.V.A**



PARADIS  
MADRID  
1990



## Cocktails

### Almuerzo o Cena



#### Cocktail C Snacks

Chips de vegetales e hierbas ibicencas  
Crujientes de pipas y pimienta

#### frios

Jamón de Teruel aliñado con tomate natural  
sobre focaccia provenzal  
Piruletas de Mahón y violeta  
Cucharita de salmón marinado con guacamole  
y sus huevas  
Durum de Pato Pekin  
Pita de pollo Cesar  
Polar de lechón a la cerveza con cacahuete y  
piquillo  
Tartaleta de txangurro y gambas  
Choux de foie, pipas calabaza y naranja

#### calientes

Mini hamburguesa de ternera con  
cebolla confitada y brie  
Krispy chicken en mahonesa de cítricos  
Huevo "ROTO"  
con carbonara de setas trufada y  
parmesano  
Brocheta de lechón, piña y shitake  
Croqueta "deluxe" gambas al ajillo

#### postres

Cup de chocolate y peppermint  
Mousse de tarta de queso  
al estilo NewYork  
Dulces Navideños

#### bebidas

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

**35,00 €/persona + 10% I.V.A**

PARADIS  
MADRID  
1990

## Cocktails



## Almuerzo o Cena



### Cocktail D Snacks

Mini magdalena de sobrasada  
Cigarrillo de setas y trufa

### frios

Lascas de jamón ibérico y *regañas* de Jerez  
Mi-cuit de pato sobre pan de miel, compota de tomate y polvo de pistacho  
Blinis de salmón ahumado sobre cremosa tartara  
Pan de centeno con ensaladilla rusa y sardina marinada  
Media noche de pechuga de pollo « B&Q » y col-slaw  
Ecler de pavo al curry  
Cubo de tortilla empadronada  
Cucharita de pulpo A Feira  
Cebiche de vieira con verduras en esencias orientales  
Zurito Waldorf con hojas verdes

### calientes

Cazuelita de sepia guisada en ali-pebre  
Cordero Satay con romesco de cacahuets  
Pepito de picadillo de chorizo con queso brie y confitura de calabaza  
Cocotte de rape y chipirones encebollados al estilo jerezano  
Mini croqueta de rabo de toro  
Mini croqueta de boletus y fruta  
Brocheta de ternera con verdura y portobello en esencia de romero

### postres

Variación de Tiramisu en textura con daditos de brownie y gelee de cafe  
Macarrons variados  
Dulces Navideños

### bebidas

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

**40,00 €/persona + 10% I.V.A**

PARADIS  
MADRID  
1990

# Cocktails

## Especiales



PARADIS  
MADRID  
1990



### Cocktail Celiaco snacks

Crudites del hortelano y salsa de yogurt de cilantro

#### frios

Lingote de Mahón y confitura de naranja  
Jamón de Teruel aliñado con tomate natural

Envuelto de Pato Pekin  
La Gilda de azafran

Cebiche de vieira con tartar de verduras orientales

Cubo de tortilla empadronada  
Cucharita de pulpo A Feira

#### calientes

Brocheta de lechón, piña y shitake

#### postre

Cup de chocolate y pippermint  
Dulces Navideños

#### bebidas

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

**28,00 €/persona + 10% I.V.A**

### Cocktail Ecológico snacks

Crudites del hortelano y salsa de yogurt de cilantro  
Mini magdalenas de sobrasada ecológica (Antoni Tacies)

#### frios

Zurito de tomates de nuestro huerto de Anglesola con cebolletas aliñadas en jugo de arbequina

Roast beef de toro de lidia Valdellán sobre blinis de verduras

Mi-cuit de pato sobre pan de miel y compota de manzana red chief (Anglesola)

Cruji cock de escalivada al sarmiento (La Morana)  
Blinis de caviar de berenjenas y sardina marinada

#### calientes

Pincho de butifarra del Payes a la miel de encinas (Antoni Tacies y La Morana)

Bikini de sobrasada ibérica y brie al aroma de trufa (Antoni Tacies)

Cazuela de Ragout de Novillo (Valdellán)

#### postre

Variación de crumble de manzana eco, canela y limón  
Dulces Navideños

#### bebidas

Vino blanco y tinto  
Cervezas con y sin alcohol  
Aguas minerales con y sin gas  
Refrescos y Zumos de frutas

Precio

**36,00 €/persona + 10% I.V.A**

## Condiciones Generales

### DURACIÓN

Cocktails almuerzo o cena y Almuerzos  
1 hora y media

### EL MENU INCLUYE

Gastronomía y bebida especificada en cada menú.

Personal de servicio necesario para cada servicio incluyendo  
Maitre, 1 camarero cada 50 comensales en coffee, 1 camareros cada  
25 comensales en cocktail y 1 camarero cada 15 comensales en  
almuerzo y cena, personal de cocina y personal de logística.

Material para cada servicio, vajilla y cristalería, cubertería, mantelería de  
algodón, mobiliario (el adecuado a cada servicio, barras de bebidas,  
mesas altas y mesas de banquete...).

Precios validos para grupos de 20 pax mínimo.

### FORMA DE PAGO

70 % por adelantado 30 % recepción factura. 100% por adelantado si la  
facturación es inferior a 3.000€.

FELICES

*Christmas*

PARADIS  
MADRID  
1990

FELICES

*Christmas*

Tel. +34 91 429 73 03

[paradis\\_madrid@paradis.es](mailto:paradis_madrid@paradis.es)

Calle Marqués de Cubas, 14  
28014 Madrid

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