



Déjanos tentarte con ...

LE OFRECEMOS LA POSIBILIDAD DE CONFECCIONAR USTED MISMO SU MENU. PARA ELLO TIENE QUE ESCOGER UN TIPO DE ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

Todas las opciones seleccionadas deberán ser comunes para la totalidad de los comensales.

Opción 1:

**ENTRANTES + PLATO PRINCIPAL + POSTRE 38,00€**

Opción 1:

**ENTRANTE+ ELEGIR ENTRE DOS PLATOS PRINCIPALES + POSTRE: 46,00€**

En todos los menús van incluidos agua, vino, postre y café.

- Vino Blanco: Pazo Das Bruxas Albariño (D.O. Rias Baixas)
- Vino Tinto: Azpilicueta Origen (D.O. Rioja) Edición Especial

IVA no incluido

Nh Collection Abascal (c/José Abascakl, 47) Madrid (España)  
Tel. +34 91 441 00 15- nhcollectionabascall@nh-hotels.com





## Déjanos tentarte con ...

### ENTRANTES

Salmón ahumado con guacamole y salpicón de pulpo y gambas  
Ensalada marina con alga Wakame y boletus escabechados  
Carpaccio de rabo de vacuno con rúcula, parmesano y picantes andinos  
Salmorejo de tomate con pescados acevichados y crema lima  
Arroz cremosos con calamarcitos, verduras y langostinos  
Wok de verduras y setas con Kimchi de remolacha y albahaca  
Huevo gelificado con salteado de boletus, ajetes, gulas y gambas

### PLATOS PRINCIPALES

Rabo de toro estofado sobre tosta chipotle y frijoles refritos  
Tournedo de vaca con jugo de oporto y puré de patata relleno de Bearnesa  
Carrilleras de cerdo ibérico estilo Pibil y cebolla roja encurtida  
Trinchado de vacuno mayor con estofado de hongos sobre patata confitada  
Tataki de atún con soja, lima y jengibre  
Lomo de merluza al horno con pil-pil de gulas, Shitakis y gambas al ajillo  
Corvina a la parrilla crema de limón y picantes Andinos  
Bacalao a la plancha con fabes guisadas a la vizcaína

### POSTRES

Fondant de chocolate con speculoos y salsa de menta y melisa  
Tocinillo de mango con helado de yogur búlgaro  
Manzana caramelizada con su sorbete Granny Smith  
Crema de anisados con helado de Jengibre y lima

