



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

