



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 40,00€**

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 Abascal, 47) Madrid (España)  
Tel. +34 91 441 00 15- nhcollectionabascal@nh-hotels.com





## Déjanos tentarte con ...

### ENTRANTES

- Ensalada de ahumados y encurtidos con tomate seco
- Ensalada caprese (mozzarella, shitakis y crujiente de ibéricos)
- Ensalada de bacalao al pilpil con piperada y espárragos deshilachados
- Salmorejo de tomate y melón con langostinos acevichado
- Arroz cremosos con calamarcitos, verduras y langostinos
- Wok de verduras y setas con Kimchi de remolacha y albahaca
- Sopa bullabesa con moluscos y tartar de atún
- Salteado de boletus y lentejas con huevo Benedictine

### PLATOS PRINCIPALES

- Tinga de rabo de vacuno sobre tosta chipotle y frijoles refritos
- Solomillo de vaca con jugo de oporto y setas al ajillo
- Carrilleras de ternera estofada con verduras salteadas en wok
- 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 crema de bacalao ajoarriero
- Corvina al horno con escabeche de verduras y encurtidos
- Bacalao a la plancha con vizcaína de choricereros y alioli de rocoto

### POSTRES

- Fondant de chocolate con 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

