

Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

Elabora tu menú a tu gusto

Cocktail completo

Entrante individual

Pescado

Carne

Tarta / Postre

Agua, Vinos del país y Cava

Café

Bodega

Vino Blanco Vionta (D.O. Rias Baixas) Vino Tinto Azpilicueta Crianza(D.O. Rioja) Cava Raimat Brut Nature





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

Cocktail de bienvenida

Aperitivos fríos

Boquerón y anchoas con crema de piparras Tosta margarita de mozzarella, hongos y setas

Pan de cristal con jamón ibérico y Aove Corte de foie caramelizado con manzana

Ajoblanco de almendras y coco

Guacamole, pico de gallo y totopos

Aperitivos Calientes

Tosta de pularda escabechada queso Brie y setas

Tosta de ibéricos con tomate manchego y albahaca

Croquetas de jamón con brava chipotle

Yakitori de pulpo, patata y pimentón

Espeto de chipirón y langostinos a la plancha

Merluza a la romana sobre tortilla de maíz

Bodega: incluye la misma bebida que el menú seleccionado

Precio €26,45 Iva No Incluido



Gala

NH Collection Hotel Abascal

11H Meetings



Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

Entrantes individuales

Sopa bullabesa con tartar de vieiras y gambas	20,95€
Templado de bacalao ajoarriero con huevo Benedictine	18,45€
Arroz cremoso de calamarcitos y verduras con Yaquitori de pulpo y langostinos	20,95€
Ensalada Mediterránea (Tomate, Mozzarella, Parmesano y Albahaca)	19,95€
Salmorejo de tomate y mango con pescados y moluscos acevichados	18,95€

Bodega: incluye la misma bebida que el menú seleccionado

Iva No Incluido





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

Pescados

Lomo de Merluza al horno con estofado de calamarcitos	24,40€
Bacalao a la plancha con Vizcaína de choriceros y pisto de verduras	22,40€
Lubina al horno con escamas de calabacín y Bilbaína de piaparras	23,45€
Tataki de atún con salsa de soja, sésamos y jengibre	21,95€

Carnes

Solomillo de vacuno mayor con salsa de boletus y trufas	25,45€
Paletilla de cordero lechal con patata panadera	27,45€
Tataki de lomo de vaca madurada con patatas de sartén y salsa chimichurri	23,95€
Trinchado de solomillo ibérico con setas salteadas al ajillo	20,45€

Iva No Incluido





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

TARTAS

Tarta Cubo de tres chocolates	9,45€
Tarta Sacher	8,45€
Tarta de limón merengada	9,45€

POSTRES INDIVIDUALES

Crema de arroz con leche y helado de jengibre y lima	8,45€
Manzana Caramelizada con su sorbete de Granny Smith	8,45€
Tocinillo de mango con helado de yogur búlgaro	8,25€
Fondant de Chocolate templado con Helado de Avellana	8,45€

Iva No Incluido





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

MENU INFANTIL 1

Entremeses fríos y calientes:
Macarrones con salsa Boloñesa
Escalope de ternera a la Milanesa
Postre a elegir
Agua y Refrescos
Precio: 32,25 €

MENU INFANTIL 2

Entremeses fríos y calientes:
Jamón Ibérico, Jamón Cocido, Queso Tierno, Chorizo, Croquetas de ibérico y
Calamares a la Andaluza
Hamburguesa de ternera de nuestro ROOM APETIT

Postre a elegir Agua y Refrescos Precio:34,25€

Iva No Incluido





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

MENU INFANTIL 3

Surtido de ibéricos y queso curado

Solomillo de vacuno Milanesa

Postre a elegir

Agua y Refrescos

Precio: 39,25 €

MENU INFANTIL 4

Entremeses fríos y calientes: Jamón Ibérico, Jamón Cocido, Queso Tierno, Chorizo, Croquetas de ibérico y Calamares a la Andaluza

Chuletas de cordero

Postre a elegir

Agua y Refrescos

Precio: 41,45 €

Iva No Incluido





Una exquisita selección gastronómica para los eventos más exclusivos

Además les ofrecemos las siguientes opciones.

Servicio de barra libre:

Barra Libre 2h: 26,75€ + 10% IVA por persona Barra Libre 3h: 37,45€ + 10% IVA por persona Hora Extra: 16,05€ + 10% IVA por persona

Barra de cócteles: bajo petición

Bebidas por consumo:

Refrescos, vino y cerveza: 5,75€ IVA incluido por consumición Copas destilados: 13,80€ IVA incluido por consumición

Copas destilados Premium: 17,25€ IVA incluido por consumición

En las bebidas por consumo será obligatorio contratar el servicio de un camarero (mínimo 4 horas)

con un coste de 150€ + 10% IVA.

Bodega Opcional:

Pis Pa (D.O. Montsan) suplemento 1,15€ por persona.

Pasante La Charla (D.O. Rueda) suplemento 1,15€ por persona

