

# NAVIDAD 2022

## MENÚS DE EMPRESA



**PRINCESA PLAZA**

MADRID

# MENÚ I

## APERITIVO

Delicias de Pollo con Salsa de Soja  
Chupito de Crema de Calabaza  
Chacina de Lomo de Ibérico con sus Picos de Pan

## MENÚ

Ensalada de Aguacate y Mango sobre Tartar de Piña, con Corona de Langostinos con Crema Balsámica de Vinagre de Manzana



Sorbete de Mandarina



Carrillera de Ibérico en Reducción de Oporto con Lombarda salteada y Puré de Castaña



Panacotta de Mango

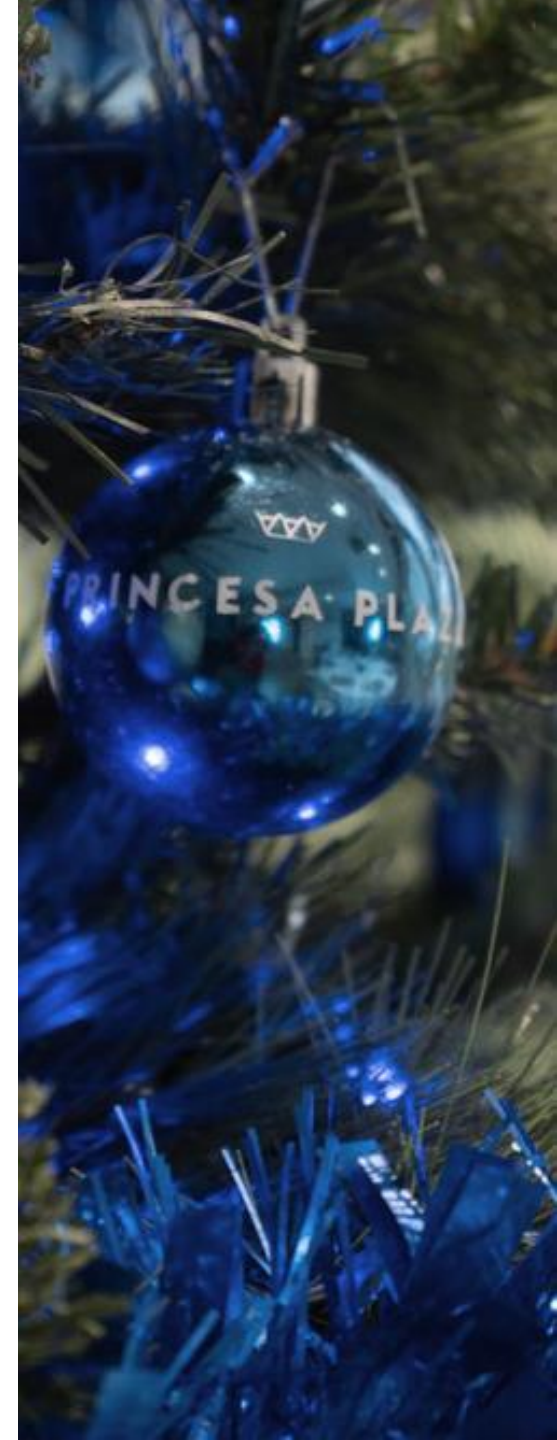


Café & infusiones  
Turrones y dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral, cerveza, refrescos  
Vino Blanco: Etcétera Verdejo (D.O Rueda)  
Vino Tinto: Mantibre Crianza (D.O Rioja)  
Cava Aria Brut Nature (D.O. Cava)

**PVP: 42,50€ por persona**  
**IVA incluido**



# MENÚ II

## APERITIVO

Chupito de Gazpacho de Cereza con Polvo de Pistacho  
Cucharita de Guacamole y Salpicón de Hortalizas  
Txangurro en su Tosta

## MENÚ

Corazones de Alcachofa confitados a baja Temperatura  
con Crujiente de Jamón Ibérico

Sorbete de Manzanas verdes

Suprema de Lubina a la Donostiarra con Verduras salteadas al wok

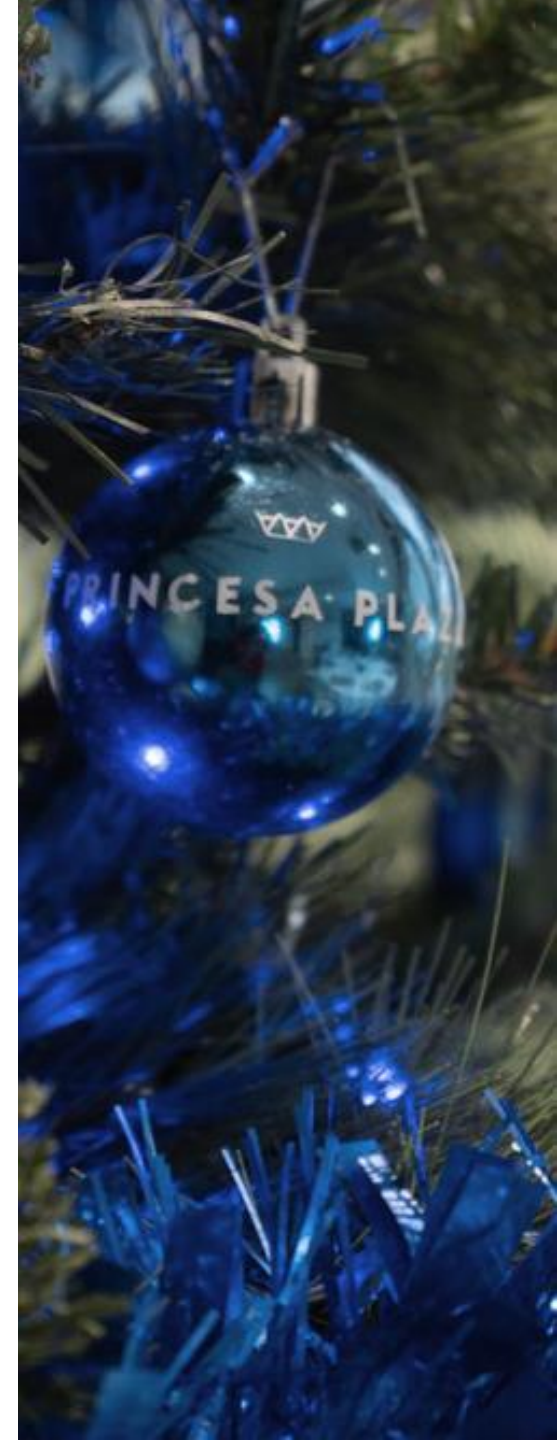
Tatín de Manzana con Salsa de Frutos Rojos

Café & infusiones  
Turrone y Dulces Navideños

## BODEGA

Agua mineral, Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco: Etcétera Verdejo (D.O Rueda)  
Vino Tinto: Mantibre Crianza (D.O Rioja)  
Cava Aria Brut Nature (D.O. Cava)

**PVP: 47,50€ por persona**  
**IVA incluido**



# MENÚ III

## APERITIVO

Crema de Melón en Chupito  
Gyozas de Hortalizas con Salsa Teriyaki  
Brochetas de Langostino crunchy con Mayonesa de Limón

## MENÚ

Crema trufada de Patata, Puerro y Espárragos verdes con Bacon deshidratado



Suprema de Merluza al Horno con Pimientos de Piquillo salteados y Arroz Pilaff



Sorbete de Manzanas verdes



Lomo de Ternera con Escabeche de Setas y Piquillos Caramelizados



Tarta de Mango y Chocolate Blanco



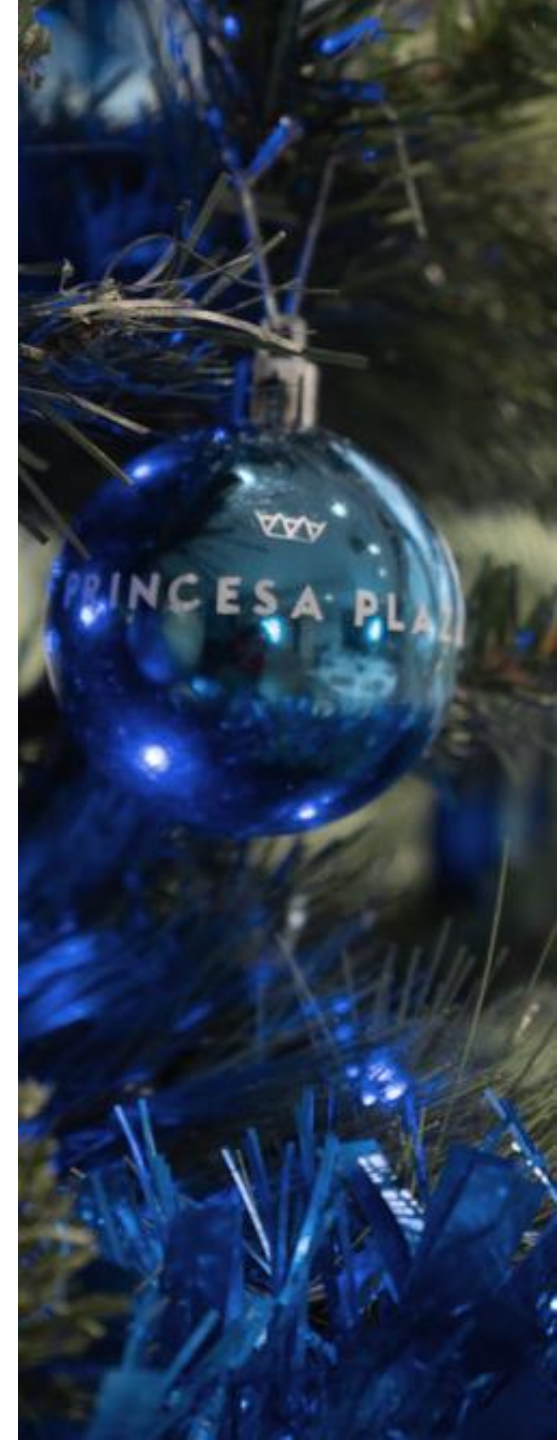
Café & infusiones

Turrones y dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral, Cerveza y Refrescos  
Vino Blanco: Etcétera Verdejo (D.O Rueda)  
Vino Tinto: Mantibre Crianza (D.O Rioja)  
Cava Aria Brut Nature (D.O. Cava)

**PVP: 55,50€ por persona**  
**IVA incluido**



# COCKTAIL

## MENÚ

Chupito de Crema de Calabaza y Panceta Deshidratada  
Chacina de Lomo Ibérico con sus Picos de Pan  
Cucharita de Atún con Wakame  
Rollito de Salmón Ahumado y Queso Finas Hierbas  
Tosta de Txangurro  
Bocadito de Pan de Miel con Jamón de Pato  
Gilda de Piparras y Boquerones



Mini Brocheta de Solomillo de Ibérico con reducción de “Pedro Ximénez”  
Chipironcitos de Anzuelo a la Andaluza  
Arco Iris de croquetas de Croquetas al gusto de Chef  
Mini Hamburguesas con Queso al Gratén y Cebolla Caramelizada  
Gyoza de Verduras con salsa Teriyaki  
Brocheta de Pollo Yakitori  
Cola de Langostina frita con Panko y Salsa Kimchie  
Rabas del Cantábrico  
Brocheta de Pulpo con Puré Robuchón y Licuado de Pimentón de la Vera  
Fideuá de Verduras y Hortalizas  
Paella de Marisco



Trío de Sorbetes (Mango, Frambuesa y Manzana Verde)  
Dulces Navideños



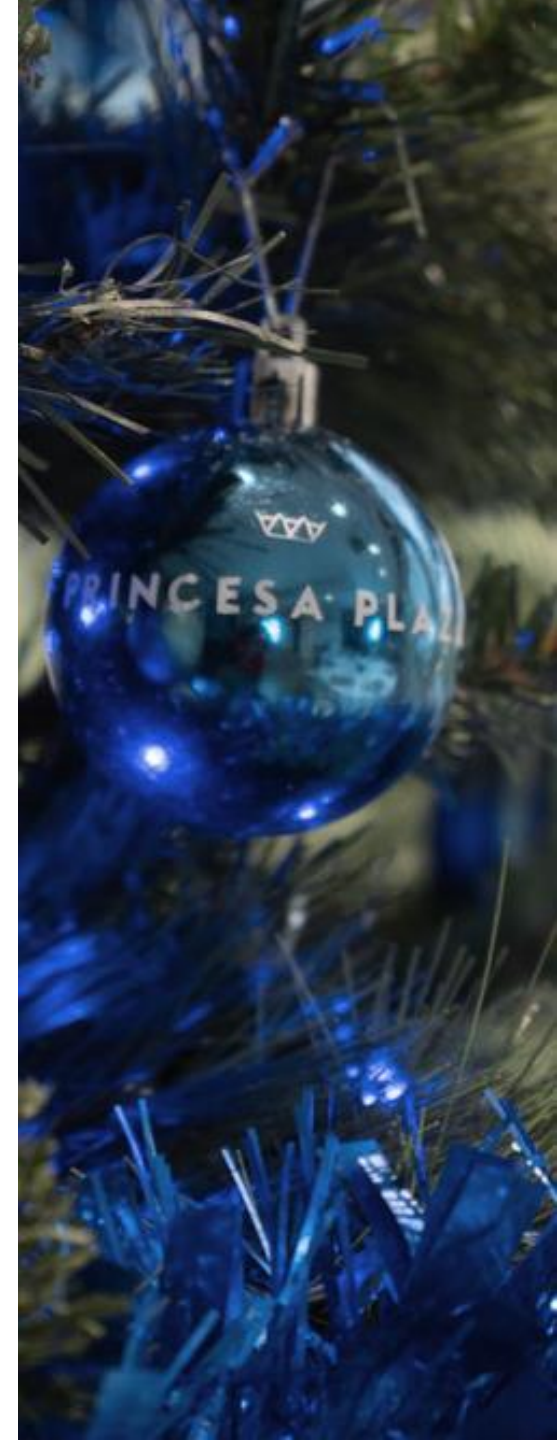
Café & infusiones  
Turrónes y Dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral, cerveza, refrescos  
Vino Blanco: Etcétera Verdejo (D.O Rueda)  
Vino Tinto: Mantibre Crianza (D.O Rioja)  
Cava Aria Brut Nature (D.O. Cava)

**PVP: 43,50€ por persona**  
**IVA incluido**

Mínimo de 50 comensales, en caso de un menor número de comensales incremento 5€ por persona, IVA incluido



# SUPLEMENTOS BODEGA

## VINOS BLANCOS

Valdubón Verdejo (Rueda): 2,50 €  
Agnus Dei Albariño (Albariño): 4,50 €  
Orube (Rioja): 3,00 €  
Marqués de Riscal Verdejo (Rueda): 4,20 €



## VINOS TINTOS

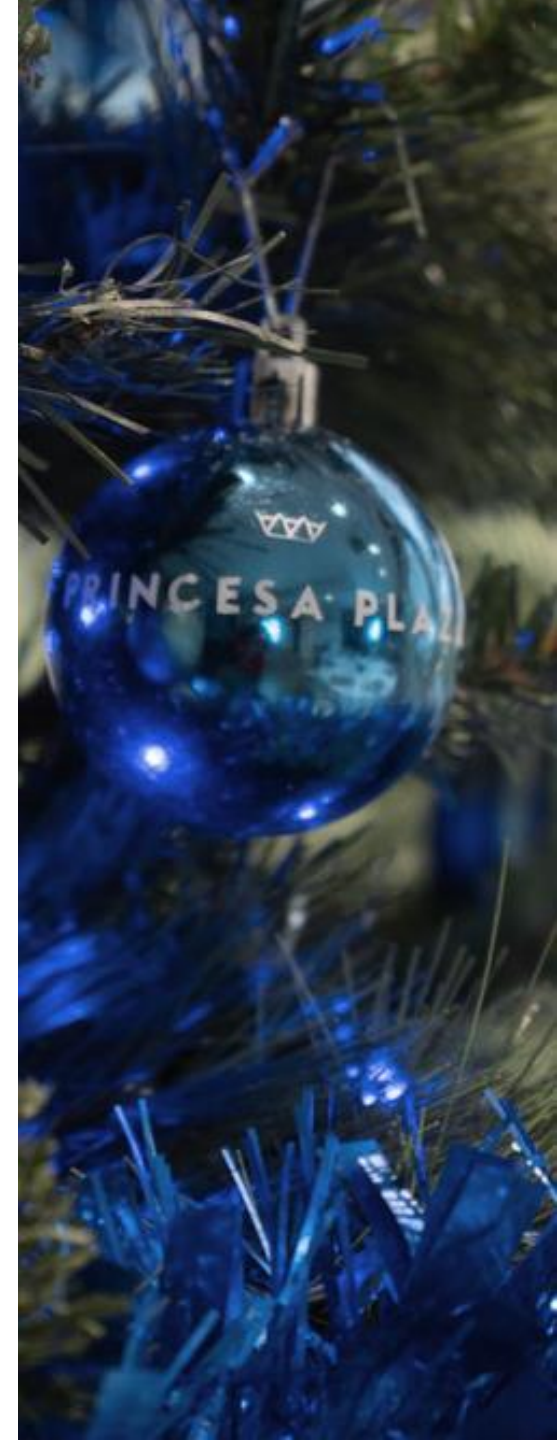
Azpilicueta Crianza (Rioja): 3,00 €  
Orube Crianza (Rioja): 3,50 €  
Valdubón Crianza (Ribera del Duero): 5,50 €  
Marques de Riscal Reserva (Rioja): 7,50 €



## CAVAS

Parot Gaudi Brut Rosé (Cava): 3,00 €  
Cavas Hill Brut Nature (Cava): 3,50 €  
Anna de Codorniu (Cava): 4,00 €

Precios por persona  
IVA incluido



## COMPLETE SU EVENTO

Suplemento Combinados Nacionales: 7,50€

Suplemento Combinados Importación: 9,50€

Precios por copa  
IVA incluido

Barra Libre 2 horas: 22€

Barra Libre hora extra adicional: 11€

Barra de Mojitos Suplemento: 6€

Precios por persona  
IVA incluido





# PRINCESA PLAZA

MADRID

## Información & Reservas :

eventos@princesaplaza.com  
Tel. 91 542 21 00 | 687 034 188

Hotel Princesa Plaza Madrid  
Princesa, 40 | 28008 MADRID  
[www.princesaplaza.com](http://www.princesaplaza.com)