

**MENÚS NAVIDEÑOS**  
*Christmas Menus*



The background of the image is a solid teal color with a subtle, repeating pattern of pine branches. The branches are rendered in a slightly lighter shade of teal, creating a textured, forest-like effect. The text is centered over this background.

**MENÚS NAVIDEÑOS**  
*Christmas Menus*

# Menú navideño 1

CHRISTMAS MENU 1

## *Entrantes a compartir*

Presa ibérica con picos y almendras tostadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Tosta de foie micuit con mermelada de manzana y frutos secos

## *Principal: Carne o Pescado*

Lomo de bacalao gratinado con lombarda y piñones salteados

Carrilleras de cerdo ibérico, salsa de Oporto y puré de patata

## *Postre*

Brownie de chocolate con helado de vainilla y avellanas tostadas

Mignardises de Navidad

## *Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (brindis)

## *Starters to share*

Iberian pork steak with mini breadsticks and toasted almonds

Creamy Iberian ham croquettes

Mi-cuit foie gras on toasted bread with apple jam and nuts

## *Main course: Meat or Fish*

Filet of cod gratin served with savoy cabbage and toasted pine nuts

Confit pork cheek served with port wine gravy and mashed potatoes

## *Dessert*

Chocolate brownie with vanilla ice cream and toasted hazelnuts

Selection of bite-size Christmas desserts

## *Drinks*

Mahou beer, soft drinks, mineral water, coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs D.O. Cava (for toast)

45 €

Precio por persona (IVA incluido). Las imágenes incluidas en este dossier son un ejemplo de nuestra gastronomía y no tienen carácter vinculante respecto a la contratación de estos menús.  
Price per person with VAT included. The pictures presented in this dossier are an example of our gastronomy and not binding for the reservation of these menus.



 **Menú navideño 2**   
CHRISTMAS MENU 2

*Entrantes a compartir*

Presa ibérica con picos y almendras tostadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Tosta de salmón ahumado con queso crema y eneldo

*Entrante individual*

Ensalada de hojas verdes con gambones  
salteados y dados de aguacate

*Principal: Carne & Pescado*

Lomo de lubina con salsa bilbaína  
y verduras salteadas

Carrillera de ternera con salsa de vino tinto  
y puré de patata

*Postre*

Milhojas de tiramisú

Mignardises de Navidad

*Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral,  
café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs  
D.O. Cava (brindis)

*Starters to share*

Iberian pork steak with mini breadsticks and toasted almonds

Creamy Iberian ham croquettes

Smoked salmon with cream cheese and dill on toast

*Individual starter*

Green salad with sautéed prawns  
and diced avocado

*Main course: Meat & Fish*

Sea bass fillet with Bilbao-style sauce  
and sautéed vegetables

Veal cheek in a red wine sauce  
with mashed potatoes

*Dessert*

Tiramisu millefeuille

Selection of bite-size Christmas desserts

*Drinks*

Mahou beer, soft drinks, mineral water,  
coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs  
D.O. Cava (for toast)

**55 €**



## Menú navideño 3 CHRISTMAS MENU 3

### *Entrantes a compartir*

Jamón ibérico con pan cristal y tomate rallado

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Alcachofas crujientes con yema  
de huevo y polvo de jamón

### *Entrante individual*

Ensaladilla con gambones y encurtidos

### *Principal: Carne & Pescado*

Medallón de rape con salsa bilbaína  
y verduritas salteadas

Solomillo de vaca con salsa demiglace  
y patatas baby asadas a la mantequilla

### *Postre*

Tarta de queso con salsa de frutos rojos

Mignardises de Navidad

### *Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral,  
café e infusiones

Vino blanco Melior D.O. Rueda

Vino tinto Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs  
D.O. Cava (brindis)

### *Starters to share*

Iberian ham with flatbread and grated tomato

Creamy Iberian ham croquettes

Crispy artichokes served with egg yolk  
and a fine sprinkling of cured ham

### *Individual starter*

Olivier salad with prawns and pickles

### *Main course: Meat & Fish*

Monkfish medallions served with a Bilbao-style garlic  
and herb sauce and vegetables sautéed

Beef sirloin with a demi-glace sauce  
and buttery roast baby potatoes

### *Dessert*

Cheesecake with a red berry sauce

Selection of bite-size Christmas desserts

### *Drinks*

Mahou beer, soft drinks, mineral water,  
coffee and tea selection

White wine Melior D.O. Rueda

Red wine Melior Roble D.O. Ribera del Duero

Anna de Codorníu Blanc de Blancs  
D.O. Cava (for toast)

# 65 €

Precio por persona (IVA incluido). Las imágenes incluidas en este dossier son un ejemplo de nuestra gastronomía y no tienen carácter vinculante respecto a la contratación de estos menús.  
Price per person with VAT included. The pictures presented in this dossier are an example of our gastronomy and not binding for the reservation of these menus.



## SUPLEMENTOS

Suplemento Vinos:

Suplemento 1: 6 €/pax

Vino blanco Azpilicueta blanco D.O. Rioja

Vino tinto Cune Reserva D.O. Rioja

Suplemento 2: 8 €/pax

Vino blanco albariño Paco y Lola D.O. Rías Baixas

Vino tinto Luis Cañas D.O. Rioja

## CONDICIONES

Contratación para un mínimo de 20 personas.

En la opción 1 se debe elegir un plato principal previamente en la contratación del evento y debe ser el mismo para todos los asistentes.

Posibilidad de elección de los dos principales del mismo menú con un suplemento de 5 € por persona.

Debe ser contratado para todos los asistentes

Si desea añadir una copa de producto Bacardí a su menú le ofrecemos un precio especial de 10 € por copa.

(Debe ser confirmado al contratar el evento)

## SUPPLEMENTS

Wine supplements:

Supplement 1: 6 €/pax

White wine Azpilicueta D.O. Rioja

Red wine Cune Reserva D.O. Rioja

Supplement 2: 8 €/pax

White wine albariño Paco y Lola D.O. Rías Baixas

Red wine Luis Cañas D.O. Rioja

## CONDITIONS

Minimum of 20 people.

In menu 1 main dish to be chosen in advance when purchasing the initial service and must be the same for all attendees.

Possibility of choosing meat and fish for an added charge of 5 € per person.

A glass of selection Bacardí product can be included in the menu for 10 €.

C/Gil de Santivañes, 6 | 28001 Madrid | +34 91 781 16 09  
ginkgogarden@vphoteles.com | www.ginkgogardenmadrid.com

