

**MENÚS NAVIDEÑOS**  
*Christmas Menus*

**Ginkgo**  
RESTAURANTES  


MENÚS NAVIDEÑOS  
*Christmas Menus*

---



# Menú navideño 1

CHRISTMAS MENU 1

## *Para compartir*

Presa ibérica con almendras tostadas

Croquetas cremosas de txangurro

Alcachofa en flor, salsa romescu  
y escamas de sal

## *Plato principal a elegir*

Lomo de bacalao gratinado con lombarda  
y piñones salteados

Churrasco de ternera confitada con puerro asado  
y salsa Périgord

## *Postre*

Tronco de Navidad

## *Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral,  
café e infusiones

Vino blanco Melior D. O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé  
D.O. Cava (brindis)

## *Starters to share*

Iberian pork with roasted almonds

Creamy txangurro spider crab croquettes

Artichoke flower,  
flaky salt and romesco sauce

## *Main course to choose*

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

Confit veal steak with grilled leek and  
a sauce Périgieux gravy

## *Dessert*

Yule log

## *Drinks*

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

Melior white wine D. O. Rueda

Melquior Crianza red wine D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé  
D.O. Cava (for toast)



60 €

Precio por persona (IVA incluido) / Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes.  
Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona

Price per person with VAT included / 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 a supplement of 5€ per person

# Menú navideño 2

CHRISTMAS MENU 2

## *Para compartir*

Jamón ibérico con tomate rallado y pan de cristal

Croquetas cremosas de txangurro

Tostada de foie micuit con mermelada de manzana y frutos secos

## *Principales*

Medallón de rape con salsa bilbaína y verduritas a la mantequilla

Solomillo de vaca madurada estilo Wellington, y puré de patata Robuchon

## *Postre*

Milhojas de tiramisú

## *Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D. O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

## *To share*

Iberian ham with grated tomato and flatbread

Creamy txangurro spider crab croquettes

Foie micuit on toasted bread with apple jam and nuts

## *Main courses*

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

Mature beef Wellington, served with Robuchon mashed potatoes

## *Dessert*

Tiramisu millefeuille

## *Drinks*

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

Melior white wine D. O. Rueda

Melquior Crianza red wine D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (for toast)



75 €

Precio por persona (IVA incluido)  
Price per person with VAT included.

# Menú navideño 3

CHRISTMAS MENU 3

## *Para compartir*

Jamón ibérico con tomate rallado y pan de cristal

Burrata de búfala con tomates confitados y pesto de avellanas

Anchoa del Cantábrico en pan brioche con mantequilla ahumada

## *Entrante*

Crema ligera de mariscos con tartar de gambón y crema fresca

## *Principales*

Lomo de rodaballo, salsa marinera y pak choi  
Lomo de vaca madurada con patatas baby asadas

## *Postre*

Torrija hojaldrada con helado de vainilla y almendras tostadas

## *Bebida*

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Melior D. O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

## *To share*

Iberian ham with grated tomato and flatbread

Bufála burrata with confit tomatoes and hazelnut pesto

Cantabrian anchovy served on brioche with smoked butter

## *Starter*

Light cream of seafood soup served with jumbo shrimp tartare and fresh cream

## *Main courses*

Turbot fillet served with marinara sauce and pak choi  
Mature steak fillet with roast baby potatoes

## *Dessert*

Millefeuille torrija (Spanish-Style French toast dessert) served with vanilla ice cream and roasted almonds

## *Drinks*

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

Melior white wine D. O. Rueda

Melquior Crianza red wine D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (for toast)



**90 €**

Precio por persona (IVA incluido)  
Price per person with VAT included.

# Condiciones

Menús válidos para VP Plaza España Design 5\*, Ginkgo Restaurante & Sky Bar y Ginkgo Garden.

Contratación para un mínimo de 10 personas.

El plato principal elegido del menú 1 debe ser definido en el momento de la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes.

Posibilidad de contratar con el menú una copa de producto Bacardí por un precio especial de 12 € por copa.

Suplementos de vinos

Opción 1 - 8€:

Vino blanco Finca las Caraballas. D.O. Vinos de Castilla y León

Vino tinto Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo

Opción 2 - 10€:

Vino blanco Pazo de Señorans. D.O. Rías Baixas

Vino tinto Almirez D.O. Toro

*Las imágenes incluidas en este dossier son un ejemplo de nuestra gastronomía y no tienen carácter vinculante respecto a la contratación de estos menús.*

## CONDITIONS

Menus available for VP Plaza España Design 5\*, Ginkgo Restaurante & Sky Bar and Ginkgo Garden.

Reservation for a minimum of a 10 people.

The main course chosen from menu 1 must be defined at the time of booking and must be the same for all attendees.

Possibility of purchasing a glass of Bacardí product with the menu for a special price of 12 € per glass.

Wine supplements

Option 1 - 8€:

White wine Finca las Caraballas. D.O. Vinos de Castilla y León

Red wine Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo

Option 2 - 10€:

White wine Pazo de Señorans. D.O. Rías Baixas

Red wine Almirez D.O. Toro

*The pictures presented in this dossier are an example of our gastronomy and not binding for the reservation of these menus.*

**VP** | PLAZA ESPAÑA  
DESIGN \* \* \* \* \*

Plaza España, 5 | 28008 Madrid | +34 91 595 55 10  
comercialplaza@vphoteles.com | www.plazaespana-hotel.com

**Ginkgo**

SKY  BAR

Plaza España, 3 | 28008 Madrid | +34 91 595 55 12  
ginkgo@vphoteles.com | www.ginkgoskybarmadrid.com



C/ Gil de Santivañes, 6 | 28001 Madrid | +34 91 562 08 07  
comercialginkgo@vphoteles.com | www.ginkgogardenmadrid.com