Corrochano

Menú de celebración 1

Cóctel de bienvenida

Entrantes (tres a elegir al centro de la mesa)

Alcachofas con virutas de ibérico

Pastel de puerros y gambas

Pastel de cabracho

Volován de ensaladilla rusa con ventresca

Alcachofas rellenas con mouse de foie

Parmentier trufado con huevo poche

Hojaldre de espinacas y queso de cabra

Lágrimas de camembert con compota de manzana

Vieiras gratinadas

Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

Principales (a elegir por comensal)

Entrecote de ternera con guarnición

Albóndigas caseras en salsa de vino blanco

Carrillera de cerdo al oporto con pure de patata

Merluza en papillote con verduritas al vapor

Postres

Tatin tibio de manzana

o

Brownie con helado

Cafés e infusiones, aguas, cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

Precio: 38 € (IVA incluido)

Mínimo 8 comensales. Se solicitará una señal del 20% del importe en concepto de contratación de la reserva.

P.º Tierra de Melide, 38, 28050 Madrid - 917 50 53 93
https://www.casacorrochano.es

Corrochano

Menú de celebración 2

Cóctel de bienvenida

Entrantes (tres a elegir al centro de la mesa)

Alcachofas con virutas de ibérico

Pastel de puerros y gambas

Pastel de cabracho

Volován de ensaladilla rusa con ventresca

Alcachofas rellenas con mouse de foie

Parmentier trufado con huevo poche

Hojaldre de espinacas y queso de cabra

Lágrimas de camembert con compota de manzana

Vieiras gratinadas

Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

Principales (a elegir por comensal)

Carrillera de ternera confitada con pure de patata a la vainilla y zanahorias

Lomitos de salmonete con verduritas al vapor

Lingote de cordero con salsa de su asado y guarnición

Postres

Tatin tibio de manzana

o

Brownie con helado

Cafés e infusiones, aguas, cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

Precio: 43 € (IVA incluido)

Mínimo 8 comensales. Se solicitará una señal del 20% del importe en concepto de contratación de la reserva.

P.º Tierra de Melide, 38, 28050 Madrid - 917 50 53 93
https://www.casacorrochano.es

Corrochano

Menú de celebración 3

Coctel de bienvenida

Entrantes (tres a elegir al centro de la mesa)

Alcachofas con virutas de ibérico

Pastel de puerros y gambas

Pastel de cabracho

Volován de ensaladilla rusa con ventresca

Alcachofas rellenas con mouse de foie

Parmentier trufado con huevo poche

Hojaldre de espinacas y queso de cabra

Lágrimas de camembert con compota de manzana

Vieiras gratinadas

Sardina ahumada con raf y pepinillo dulce sobre pan de cristal

Principales (a elegir por comensal)

Lingote de cochinillo con cremoso de castañas y patatitas de río

Lomo de bacalao confitado sobre pisto manchego

Confit de pato con salsa de naranja

Postres

Tatin tibio de manzana

o

Brownie con helado

Cafés e infusiones, aguas, cervezas, refrescos, vinos de Valencia, Rioja, Ribera, Rueda.

Precio: 48 € (IVA incluido)

Mínimo 8 comensales. Se solicitará una señal del 20% del importe en concepto de contratación de la reserva.

P.º Tierra de Melide, 38, 28050 Madrid - 917 50 53 93
https://www.casacorrochano.es