



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83



**MENÚS
DE
GRUPO**



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca

Almejas de Cambados a la Marinera ligeramente picantitas

Croquetas cremosas de centollo (2 Uds. por persona)

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con verduras de la Huerta y rape

o

Merluza de Burela con patatitas y su ajada de pimentón de la Vera

o

Carrillera con patatas moradas y pimientos baby

El final más dulce

Arroz con leche auténtico asturiano

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

Nuestra bodega

Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza- Tempranillo 100%

Aguas minerales (con gas o sin gas)

Precio por persona 45,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco malagueño (2 Uds. por persona)

Pulpo a la Gallega con pimentón de la Vera

Segundo plato (a elegir)

Arroz Marinero seco limpio "para no mancharse"

o

Tronco de rape del Cantábrico a la Bilbaína suave y ajos tostados

o

Baby de buey con patatas torneadas

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Precio por persona 49,50€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Gambas blancas de Huelva cocidas
Calamar de potera a la andaluza con pimientos asados
Pulpo a la brasa con alioli suave

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con almejas al estilo de Santander
o
Lubina salvaje al horno con finas láminas de patatas
o
Solomillo con setas y boletus en su jugo

El final más dulce

Hojaldre de manzana hecho al momento

Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales,
cervezas y refrescos

Precio por persona 53,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Gamba blanca de Huelva hervida al momento
Almejas de Carril a la sartén
Mero adobado al estilo de San Fernando

Segundo plato (a elegir)

Caldereta de arroz con carabineros de Isla Cristina
o
Rape de tripa negra en salsa verde
o

Lomo de buey a la parrilla con pimientos de piquillo confitados

El final más dulce

Tiramisú con gelatina de Amaretto

Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Precio por persona 55,00 €

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.



RTE. EL TELÉGRAFO
Padre Damián, 44 28036 Madrid
Tfno. 91 359 70 83

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.

MENÚ V

(Validez hasta mayo de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
Terrina de foie hecho en casa con confitura de higos
Gamba roja de Santa Pola a la parrilla
Colitas de cigala en fritura con mahonesa de lima

Segundo plato (a elegir)

Arroz caldoso con bogavante nacional
o
Rodaballo al horno con verduras "grillé"
o
Solomillo sobre foie de pato y jugo de carne

El final más dulce

Soufflé de chocolate caliente con crema helada de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales, cervezas y refrescos

Precio por persona 58,00€

10% I.V.A. no incluido

Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto.