



RTE. EL TELÉGRAFO

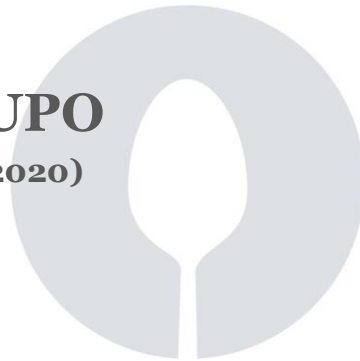
Padre Damián, 44 28036 Madrid

Tfno. 91 359 70 83

www.eltelegrafomarisqueria.com



MENÚS DE GRUPO
(Validez hasta mayo de 2020)



MENÚ I

(Validez hasta mayo de 2020)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.
Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate de nuestra finca.
Croquetas cremosas de centollo (2 Uds. por persona).
Pulpo de pedrero cocido al aceite de pimentón.

Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz marinero limpio, para no mancharse.

o

Merluza de Burela a la Bilbaína con verduras al-dente.

o

Lomo bajo de vaca madura a la escama de sal.

El final más dulce

Tocino de cielo al caramelo con vainilla helada.
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 50,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

MENÚ II

(Validez hasta mayo de 2020)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.

Langostinos de Isla Cristina terciados cocidos al momento.

Calamares de potera fritos a la Andaluza con pimientos asados.

Alcachofas naturales a la parrilla con cristal de sal(2 Uds. por persona).

Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Arroz negro a la tinta del chipirón.

o

Lubina a la parrilla con cassé de tomate y emulsión de albahaca.

o

Entrecot de vacuno mayor con patata rústica a las finas hierbas.

El final más dulce

Filloas rellenas de crema pastelera al punto de canela.

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) Hacienda Calavia, Crianza- Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 55,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

MENÚ III

(Validez hasta mayo de 2020)

Primeros para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.

Gambas blancas de Huelva cocidas.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Lubina de costa frita al adobo de lima, cebolla roja encurtida y cilantro.

Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Caldereta de arroz con carabinero del Sur.

o

Tronco de rape del Cantábrico al ajo dorado.

o

Lomo alto de vacuno mayor a la parrilla con pimientos del piquillo confitados.

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) Hacienda Calavia, Crianza- Tempranillo 100%.

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 60,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.

MENÚ IV

(Validez hasta mayo de 2020)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

Jamón y lomo ibérico puro bellota cortado a cuchillo.
Terrina de foie fresco de pato con confitura de higos.
Almejas de Carril a la sartén.
Gamba roja de Denia a la parrilla.

Segundo plato (A elegir una opción)

(Para más de 50 pax, elegir por adelantado un único plato para todo el grupo)

Caldereta de arroz con bogavante nacional.

o

Rodaballo de pincho al horno con verduras grillé.

o

Solomillo de perigourdine de boletus y trufa negra.

El final más dulce

Tiramisú con Mascarpone, soletilla de café y 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) Hacienda Calavia, Crianza- Tempranillo 100%.
(D.O.Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal
- Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.
Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 65,00€

10% I.V.A. INCLUIDO

Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Consulte las opciones de bienvenida con nuestro Departamento de Eventos.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.