

Restaurante *La Playa*

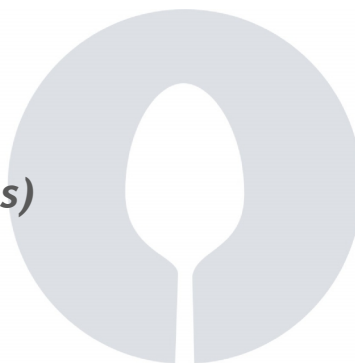
C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com



MENÚS DE GRUPO
(A partir de 8 comensales)
(Validez hasta junio de 2019)



Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 1

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Tomates de temporada aliñados con piparras encurtidas.

Ensaladilla rusa tradicional con bonito del norte.

Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona).

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio “para no mancharse”.

o

Merluza de Celeiro a la Bilbaína con verduras de temporada.

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado.

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa.

Café Arábica e infusiones naturales.

Dulces de la Casa.

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

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

Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas).

PRECIO POR PERSONA 48,00€

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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 2

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensalada de tomate fresco, bonito de campaña y cebolla dulce.

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón con sus cachelos.

Espárragos trigueros al grill con su romesco.

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de verduras de nuestra huerta y chipirones.

o

Lubina de estero a la vinagreta de estragón con verduritas grillé.

o

Entrecot de vaca madura con sal Maldón y pimientos cristal.

El dulce final

Filloas caseras 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 52,50€

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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com

MENÚ 3

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

Delicias de merluza a la Romana con patata hilada.

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con carabineros de Huelva.

o

Rape de roca al ajo dorado.

o

Solomillo de vacuno mayor braseado en su jugo con patata rústica a las finas hierbas.

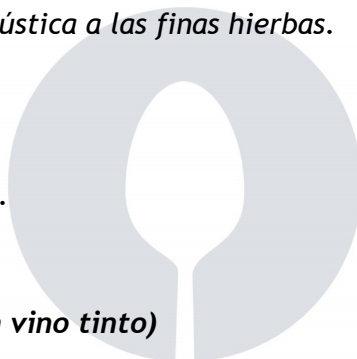


El dulce final

Tocino de cielo al caramelo.

Café Árábica 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. Ribera de Duero) Celeste Crianza - Tinto Fino 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 56,50€

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.*

Restaurante *La Playa*

c/ Magallanes, 24 28015 Madrid
Tfno. 91 446 84 76 / 01 07
www.restaurantelaplaya.com

////////////////////////////////////

MENÚ 4

(Validez hasta junio de 2019)

Primeros platos para compartir (1 plato cada 4 personas)

*Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo.
Foie de pato hecho en casa con manzana en confitura.
Parrillada de espárragos trigueros al punto de sal con su Romesco.
Rabas de calamar fritas con asadillo de pimientos.*

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego.

o

Rodaballo al horno con crudités de verduras.

o

Tournedó de carne roja con foie fresco de pato y reducción de Oporto.

El dulce final

*Soufflé de chocolate fluido al horno.
Café Árabe 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. Ribera de Duero) Celeste, Crianza - Tinto Fino 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 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 abonarán 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.*