



**CASA SUECIA**  
RESTAURANT & COCKTAILS  
• MADRID •

**MENÚS NAVIDAD 2018/19**

## **CENA DE NOCHEBUENA**

*24 de diciembre de 2018*

### **APERITIVOS**

Jamón ibérico de bellota y su pan con tomate  
Berberechos de la Ría al Jospé  
Langostinos de trasmallo cocidos

### **MENÚ**

Ensalada de *foie* y escarola  
Vieira al gratín con cebolla caramelizada  
Merluza a la sidra con almejas de Carril  
Cordero lechal asado

### **POSTRES**

Repostería Casa Suecia  
Café e infusiones  
Surtido de dulces navideños

### **BODEGA**

Agua mineral, cerveza y refrescos  
Benito Santos, Godello, D.O. Monterrei  
Dominio de Tares Cepas Viejas, Mencía  
Dominio de Tares Cepas Viejas, Mencía, D.O. Bierzo

\*\*\*

**Cena - 75,00 €**

**Precio por persona – IVA incluido**

# COMIDA DE NAVIDAD

*25 de diciembre de 2018*

## APERITIVO

Degustación de quesos y ahumados

## PLATOS INDIVIDUALES

Crema de marisco  
Taco de salmón noruego al horno con patatas  
y salsa de eneldo y limón  
Solomillo de vaca con salsa Pedro Ximénez

## POSTRES

Repostería Casa Suecia  
Café e infusiones  
Surtido de dulces navideños

## BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos  
Fenomenal, D.O. Rueda  
Viña Real, Crianza, D.O. Rioja  
Cava Juvé y Camps Reserva Familia

\*\*\*

Comida - 45,00 €

Precio por persona – IVA incluido



# CENA DE FIN DE AÑO

31 de diciembre de 2018

## APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota y su pan con tomate  
Ostras "Amèlie"  
Marisco de nuestro cocedero (gamba blanca, langostino y cigala)

## PLATOS INDIVIDUALES

Lingote de *foie*  
Ensalada de jamón de pato con escarola  
Sorbete de mandarina al cava  
Bacalao confitado y salsa bilbaína  
Cochinillo asado y patata panadera

## POSTRES

Repostería Casa Suecia  
Café e infusiones  
Surtido de dulces navideños  
  
Uvas de la suerte desde nuestra azotea con vistas a Madrid  
con champagne Moët & Chandon Impèrial Brut

## BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos  
Benito Santos, Albariño, D.O. Rias Baixas  
Pago de Carraovejas, Crianza, D.O. Ribera de Duero  
Cava Juvé y Camps Reserva Familia

\*\*\*

Cena & cotillón - 190,00 €  
Cena, cotillon & barra libre - 230,00 €

Precio por persona - IVA incluido

## BRUNCH DE AÑO NUEVO

*1 de enero de 2019*

### EMPIEZA

Pâtisserie  
Surtido de panes y focaccias  
Confituras caseras  
Zumos naturales

### ...Y CONTINÚA

Surtido de ensaladas (verde, italiana y de arroz)  
Crema de verdura y americana  
Embutidos ibéricos y quesos internacionales  
Surtido de ahumados  
Asados al Jospet  
Delicias de merluza  
Mini burger  
Huevos Benedictinos con salmón al estilo "Casa Suecia"

### PARA BEBER

Agua mineral y refrescos  
Un cóctel de año nuevo Casa Suecia

\*\*\*

**Brunch - 50,00 €**

**Precio por persona – IVA incluido**





**CASA SUECIA**

RESTAURANT & COCKTAILS

MADRID

## COMIDA DE REYES

*6 de enero de 2019*

### APERITIVO

Jamón ibérico de bellota y su pan con tomate

### PLATOS INDIVIDUALES

Crema de marisco  
Ensalada de burrata  
Bacalao a la riojana  
Entrecot a la pimienta

### POSTRES

Repostería Casa Suecia  
Café e infusiones  
Surtido de dulces navideños

### BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos  
Fenomenal, D.O. Rueda  
Viña Real, Crianza, D.O. Rioja  
Cava Juvé y Camps Reserva Familia

\*\*\*

**Comida - 45,00 €**

**Precio por persona – IVA incluido**