



Menús Celebración nº1

(Todo incluido)

Entrantes

(a compartir un plato cada cuatro comensales)

Ensalada de bacalao y mango

Hummus con chips de plátano macho

Timbal de Morcilla y Manzana con cebolla caramelizada y lágrimas de Oporto reducido

Croquetas de Ibérico

Plato principal

Albóndigas de dorada y queso sobre cebolla caramelizada con guarnición de arroz en escabeche

o

Confit de pato en salsa de cítricos y miel con risotto picante de setas

Postre

Torrija de brioche embebida en leche merengada con helado de avellana

35,00 €

Precio por persona con bebida e IVA vigente incluidos

C/ Infantas, 29 - 28004 Madrid - Tel.: 915 212 828 - Fax: 915 216 688

exlibris@lussohoteles.com





Menús Celebración nº2

(Todo incluido)

Entrantes

(a compartir un plato cada cuatro comensales)

Tartar de tomate, albahaca y anchoas
con tosta de pan cristalino

Huevos rotos con jamón ibérico, pimientos de
Guernika y aceite de trufa

Musaka de berenjena

Croquetas de Rabo de toro

Plato principal

Bacalao gratinado al ali-oli de miel
sobre espagueti negro, mermelada de tomate
y láminas de espárrago triguero

o

Entrecote de Ávila a la parrilla con papas,
mojo y pimientos de Guernika

Postre

Brownie con helado de violeta y
rocas de chocolate al caramelo

40,00 €

Precio por persona con bebida e IVA vigente incluidos

C/ Infantas, 29 - 28004 Madrid - Tél.: 915 212 828 - Fax: 915 216 688

exlibris@lussohoteles.com





Menús

Celebración nº3

(Todo incluido)

Entrantes

(a compartir un plato cada cuatro comensales)

Ensalada de rúcula, queso azul, nueces y pera bañada en granadina

Surtido de ibéricos con tostas y tumaca

Milhoja de pulpo y patata cremosa a la gallega

Croquetas de Roquefort y manzana

Plato principal

Merluza en tempura de pimentón dulce con puré de guisantes y menta

o

Secreto marinado en salsa teriyaki, manzana, jengibre y chalotas caramelizadas

Postre

Tarta de queso y frambuesa elaborada en nuestra casa

45,00 €

Precio por persona con bebida e IVA vigente incluidos

C/ Infantas, 29 - 28004 Madrid - Tél.: 915 212 828 - Fax: 915 216 688

exlibris@lussohoteles.com





Menús

Celebración nº4

(Todo incluido)

Entrantes individuales

Crema de calabaza con higos crujientes
impregnados en licor de moras y
emulsión de aceite y menta

Risotto picante de setas

Foie mi-cuit empanado en pistacho con sus tostas,
mermelada de violeta y jugo maracuyá

Croquetas de chipirón

A continuación

Atún en costra de panko acompañado de pétalos
de tomate y salsa de ostras

Sorbete del chef

Plato principal

Carrillera de ternera desmigada sobre bizcocho
de setas, crema ligera de chirimía, manzana y
crujientes vegetales

Postre

Coulant de chocolate con helado de mango

50,00 €

Precio por persona con bebida e IVA vigente incluidos

C/ Infantas, 29 - 28004 Madrid - Tel.: 915 212 828 - Fax: 915 216 688

exlibris@lussohoteles.com





Opciones bebidas

Menú n°1

Agua mineral Montepinos
Vino blanco Pilas Bonas D.O.P. Vino de Pago
Vino tinto Montesierra Joven D.O. Somontano
Cafés e infusiones y Copa de Cava

Menú n°2

Agua mineral Montepinos
Vino blanco Blanco de Blancos V.T. de Cádiz
Vino tinto Barbaridad Roble D.O. Vinos de Madrid
Cafés e infusiones y Copa de Cava

Menú n°3

Agua mineral Montepinos
Vino blanco Atrium Chardonnay D.O. Penedés
Vino tinto Valdelacierva crianza D.O. Rioja
Cafés e infusiones y Copa de Cava

Menú n°4

Agua mineral Montepinos
Vino blanco Sommos Colección Gewurztraminer D.O. Somontano
Vino tinto Habla del Silencio V.T. de Extremadura
Cafés e infusiones y Copa de Cava

Aclaraciones

Disponemos de una amplia bodega de vinos en caso de necesitar cualquier cambio en los mismos no dude en consultar la posibilidad con nuestro sumiller que le aclarará cualquier duda.

Para reservas de grupos y debido a nuestra política personal de servicio establecemos las siguientes normas:

- 1.-** Las reservas de fecha no se considerarán en firme hasta su confirmación y aprobación de presupuesto, lo que implica que cuanto antes se efectúe la reserva menos probabilidades existen de perder la fecha requerida.
- 2.-** Para la confirmación de los servicios se deberá realizar una señalización del 15 %.
- 3.-** Estos menús son para grupos exclusivamente. Mínimo 8 comensales.
- 4.-** En caso de producirse una cancelación total del grupo, dentro de los diez días previos a la fecha de reserva, supondrá la pérdida del depósito realizado.
- 5.-** En el presupuesto se admite una variación del 5% en el número de personas; superando dicho porcentaje se estimará un coste adicional por cancelación o reducción de los servicios contratados (coste que se acordará a la contratación del servicio).
- 6.-** El pago del resto de los servicios contratados se realizará el mismo día a la finalización del evento.

