



## Menú a su gusto

### *Primeros*

- Degustación de ibéricos y queso con pan de tomate
- Ensalada César
- Láminas de pato y vegetales diversos con balsámico
- Ensalada de tomate y atún natural con aliño de gazpacho
- Tosta de verduras asadas con cremoso de pimientos y gambas
- Tosta de salmón y aguacate
- Milhojas de foie y patatas con cebolla caramelizada
- Crema de temporada ó Salmorejo
- Timbal de huevo y patata tierna con langostinos
- Arroz a la marinera
- Raviolis de champiñón y jamón a la carbonara
- Lasaña de verduras
- Revuelto de ajoarriero

### *Guisos*

- Lentejas con oreja
- Potaje de bacalao
- Patatas con costilla
- Fabada
- Cocido montañés

**COCIDO MADRILEÑO** & Sorbete de limón al cava

27€ (IVA incluido)

\*Menú completo con un mínimo de 5 días de antelación

ELABORE EL MENÚ A SU GUSTO ELIGIENDO UNA ÚNICA OPCIÓN DE LOS PRIMEROS Ó GUIOS, SEGUNDOS Y LOS POSTRES PARA LA TOTALIDAD DE LOS COMENSALES.



## Menú a su gusto

### *Segundos*

Medallones de ternera a la pimienta verde  
Merluza envuelta en patata con tomate y albahaca  
Trinchado de pollo de corral a la Riojana  
Salmón con jugo de limón y vinagre  
Solomillo de ibérico con salsa agridulce  
Rollito de pescado blanco y langostino al eneldo  
Brocheta de presa ibérica con verduritas y patatas  
Dorada a la Bilbaína con patatas tiernas  
Rulo de pollo con ahumado de beicon y queso Camembert

### *Postres*

Tosta de crema y fresa  
Rulo de piña y helado de vainilla  
Bizcocho de manzana y cobertura de chocolate  
Crema de yogur con helado  
Tarta de tiramisú con caramelo de café  
Leche frita  
Fruta natural  
Flan con salteado de frutos rojos

***Bebidas:*** Vino del País, Agua y Café

**27,00 € por persona (IVA incluido)**

ELABORE EL MENÚ A SU GUSTO ELIGIENDO UNA ÚNICA OPCIÓN DE LOS PRIMEROS Ó  
GUISOS, SEGUNDOS Y LOS POSTRES PARA LA TOTALIDAD DE LOS COMENSALES.



## Menú cerrado N°1

Ensalada de perlas de búfala y tomate cherry con aros de cebolla

\*\*\*\*\*

Escalopines de ibérico con jugo de hongos

\*\*\*\*\*

Carpaccio de piña y natillas quemadas con helado

## Menú cerrado N°2

Arroz con langostinos y verduras

\*\*\*\*\*

Lomitos de merluza en salsa de boletus confitados

\*\*\*\*\*

Tarta de queso con frutos rojos

## Menú cerrado N°3

Laminado de verduras y pasta fresca con toque de albahaca

\*\*\*\*\*

Rollitos de dorada a la parrilla con setas salteadas

\*\*\*\*\*

Ensalada de fruta con jugo de naranja



## Menú cerrado N°4

Tosta de hortalizas y quesos gratinados

\*\*\*\*\*

Carrillada con perfume de perejil y puré fino

\*\*\*\*\*

Tarta de tiramisú y helado

## Menú cerrado N°5

Salteado de habitas con jamón y huevo escalfado

\*\*\*\*\*

Lomito de pollo corral a la provenzal

\*\*\*\*\*

Flan natural con galleta crujiente y frutos rojos

Bebidas: Vino del País, Agua y Café

**25,00 € por persona (IVA incluido)**

*Precio válido para todos los menús cerrados*



## Menú con entrantes a compartir N°1

### *Entrantes*

Gambón a la plancha  
Croquetas de Ibérico  
Brandada de bacalao y tomate con albahaca  
Risotto de hongos y parmesano

### *Segundo a elegir con antelación*

Solomillo de ibérico con queso de cabra y piel de patatas  
Ó  
Lomitos de merluza en tempura con bechamel de setas

### *Postre*

Canelones de piña y yogur de fresa

Bebidas: Vino del País, Agua y Café

**33,00 € por persona (IVA incluido)**



## Menú con entrantes a compartir N°2

### *Entrantes*

Tabla de jamón ibérico y queso  
Timbal de aguacate y langostinos  
Revuelto de patatas y piquillos  
Croquetas de ibérico

### *Segundo a elegir con antelación*

Rodaballo en salsa verde y almejas  
Ó  
Entrecot a la parrilla

### *Postre*

Macedonia flambeada con frutos rojos y helado de arándanos

Bebidas: Vino del País, Agua y Café

**35,00 € por persona (IVA incluido)**



**En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria informamos que todos nuestros platos pueden contener productos alérgenos o trazas de los mismos.**

**Por favor, si es usted alérgico o intolerante a algún alimento consulte al personal.**

**VP** | **Jardín  
Metropolitano**  
\* \* \* \*

Avenida Reina Victoria, 12

28003 Madrid

Tel. 91 183 18 10

Fax 91 183 18 11

[www.metropolitano-hotel.com](http://www.metropolitano-hotel.com)

[comercial.metropolitano@vphoteles.com](mailto:comercial.metropolitano@vphoteles.com)

Visite nuestro tour virtual:

[www.metropolitano-hotel.com/files/virtual-tours/es/general/](http://www.metropolitano-hotel.com/files/virtual-tours/es/general/)