



Menú de Celebración N°1

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de queso y jamón ibérico
Croquetas de ibérico
Terrina de foie con ciruelas pasa
Choricitos de pincho a la sidra

Segundo a elegir con antelación

Lomo de merluza con cremoso de pimientos asados
Ó
Solomillo de ibérico al Oporto

Postre

Tarta Sacher

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

37,00 € por persona (IVA incluido)



Menú de Celebración N°2

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Degustación de ibéricos de nuestro bodegón
Milhojas de foie con mango líquido
Croquetas caseras de ibérico
Carpaccio de pulpo con vinagreta suave de olivada

Segundo a elegir con antelación

Tournedó de dorada e ibérico con jugo de pisto manchego
Ó
Solomillo de ternera con jugo de miel y mostaza

Postre

Dulce de arroz con leche con helado

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

42,00 € por persona (IVA incluido)



Menú de Celebración N°3

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva virgen
Ensalada templada de pochas y bacalao
Degustación de ibéricos de nuestro bodegón
Molde de aguacate con salmón y langostinos
Terrina de foie con pan de pasas

Segundo a elegir con antelación

Rodaballo a la parrilla con jugo de limón y ajo
Ó
Entrecot a la parrilla con ensalada de patatas asadas

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de nata

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

45,00 € por persona (IVA incluido)



Menú de Celebración N°4

Entrantes a compartir

Pan con tomate y aceite de oliva
Croquetas de ibéricos
Terrina de foie y mango líquido
Parrillada de gambón

Degustación de carne y pescado

Lomitos de bacalao y patata crujiente
Y
Solomillo de buey con láminas de ajo y vinagre

Postre

Carpaccio de piña y helado de vainilla con natilla tostada y caramelo

BODEGA

Agua
Vino blanco Canto Real D.O. Rueda
Vino tinto Melquior Crianza D.O. Rioja
Cava Codorníu Classic Brut Nature
Café

52,00 € por persona (IVA incluido)



Servicios complementarios

Cambio de bodega

Vino Blanco

Diez Siglos D.O. Rueda.....1,75 € suplemento por persona
Leiras D.O. Rías Baixas.....2,75 € suplemento por persona

Vino Tinto

Ugarte Crianza D.O. Rioja.....2,50 € suplemento por persona
Legaris Crianza D.O. Ribera del Duero....4,00 € suplemento por persona

Cava

Anna de Codorníu Rossé.....3,00 € suplemento por persona
Rimat Brut Nature.....3,00 € suplemento por persona



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

comercial.metropolitano@vphoteles.com

Visite nuestro tour virtual:

www.metropolitano-hotel.com/files/virtual-tours/es/general/