



VIRREY

EST 2022

MENÚS GRUPOS NAVIDAD

CÓCTEL I

PARA COMPARTIR

Consomé de gallina con huevo duro y jamón

Ensaladilla con ventresca de bonito

Anchoa 00 con tomate y mayonesa de piparra

Crujiente de pastel de cabracho y mayonesa

Buñuelo de bacalao con alioli negro

Croquetas de jamón de bellota y huevo duro

Arroz cremoso de gambón

Huevos rotos con daditos de atún salteados con algas

Mini canelón relleno de merluza guisada

Solomillo ibérico a la parrilla con salsa de bearnesa flambeada

PARA TERMINAR

Pastel de tres leches con crema pastelera caramelizada

BODEGA

Montecillo Clásico 2018 – D.O.Ca. Rioja

Valautín Garnacha 2020 – D.O. Madrid

Rimarts Gran Reserva 40 meses 2017 – D.O. Cava

70€/pax

*3 bebidas por persona

COCTEL II

PARA COMPARTIR

Crema de verduritas con tempura de zanahoria

Ostra Nathalie et Sebastien

Ensaladilla con lubina escabechada

Salpicón de marisco

Bocadito de cecina de Wagyu

Zamburiña a la plancha con micuit de pato y jamón ibérico

Steak tartar con patata soufflé

Brandada templada de bacalao confitado

Merluza rellena con salsa de erizo de mar

Dadito de solomillo de vaca salteado con ajos y guindilla riojana

PARA TERMINAR

Tarta de queso con culis de frutos rojos

BODEGA

Monopole Clásico 2018 – D.O.Ca. Rioja

Valautín Garnacha 2020 – D.O. Madrid

Rimarts Gran Reserva 40 meses 2017 – D.O. Cava

90€/pax

*3 bebidas por persona

SENTADOS 1

A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con lubina en aceite

Croquetas de jamón ibérico y huevo duro

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

A ELEGIR

Lubina asada en salsa de la casa con patatas panaderas

Solomillo de vaca asturiana a la parrilla con salsa de PX

Guarniciones: ensalada Batavia, pimientos de Lodosa, patatas fritas

PARA TERMINAR

Tarta de queso cremosa con crumble y sirope de frutos rojos

BODEGA

Montecillo Edición Limitada 2017 – D.O.Ca. Rioja
Tempranillo y Graciano 30 meses de crianza

Galir 2022 – D.O. Valdeorras
Godello 3 meses de crianza sobre lías

60€/pax

*Bebida incluida durante la comida

SENTADOS II

A COMPARTIR

Ensaladilla rusa con erizo de mar

Cecina de Wagyu con almendras

Buñuelos de bacalao con alioli de ajo negro

A ELEGIR

Pargo asado en salsa de la casa con patatas panaderas

Ribeye de vaca gallega madurada 50 días a la parrilla

Guarniciones: ensalada Batavia, pimientos de Lodosa, patatas fritas

PARA TERMINAR

Tarta de queso cremosa con crumble y sirope de frutos rojos

BODEGA

Montecillo Edición Limitada 2017 – D.O.Ca. Rioja
Tempranillo y Graciano 30 meses de crianza

Galir 2022 – D.O. Valdeorras
Godello 3 meses de crianza sobre lías

70€/pax

*Bebida incluida durante la comida

SENTADOS III

A COMPARTIR

Ostra francesa Nathalie et Sebastien

Cremoso de gamba y puerro

Cecina de Wagyu con almendras

A ELEGIR

Besugo asado en salsa de la casa con patatas panaderas

Ribeye de vaca gallega madurada 50 días a la parrilla

Guarniciones: ensalada Batavia, pimientos de Lodosa, patatas fritas

PARA TERMINAR

Tarta de queso cremosa con crumble y sirope de frutos rojos

BODEGA

Montecillo Edición Limitada 2017 – D.O.Ca. Rioja
Tempranillo y Graciano 30 meses de crianza

Galir 2022 – D.O. Valdeorras
Godello 3 meses de crianza sobre lías

80€/pax

*Bebida incluida durante la comida