

MERCADO DE LA REINA

Estimado cliente:

El compromiso con la calidad de nuestros productos y la excelencia en el servicio ha sido a lo largo de más de 8 años nuestra tónica de trabajo.

*Nos complace ofrecerles nuestras propuestas de menú para grupos y para cócteles, pudiendo confirmar su reserva por E-mail **Reservas@grupomercadodelareina.com**, detallando día, mes, hora, número de comensales y menú elegido para su reserva.*

*Para formalizar su reserva será necesario realizar un pago a cuenta en concepto de señal del 50% del importe del evento. El pago del depósito se podrá realizar bien en efectivo/tarjeta en el mismo restaurante, bien mediante transferencia al nº de cuenta: **0049 2663 35 2114248877**, cuyo titular es **Rice & Drinks S.L.***

La confirmación definitiva del número de comensales deberá hacerse al menos con 24 horas de antelación al evento, facturándose el día del evento el número de personas confirmadas.

Estamos a su disposición para elaborar un menú personalizado o modificar alguno de los propuestos en función de las necesidades del cliente. Será un placer atenderles y adaptarle uno a su conveniencia.

Para cualquier aclaración, no dude en contactar con nuestro Departamento de Reservas (Sr. Rubén Gómez) en el Teléfono 91 521 31 98, que estará a su entera disposición.

Le saluda atentamente,

Mercado de la Reina
Departamento de Reservas
Gran Vía 12-28013
Teléfono 915213198
www.grupomercadodelareina.com

MERCADO DE LA REINA

MENU PARA GRUPOS # 1

Aperitivo de la casa

- *Ensaladilla Rusa a la Salmantina*

Entrantes: (para 4 personas)

- *Croquetas de jamón ibérico.*
- *Berenjenas fritas con miel de caña.*
- *Tomate manchego con taco de atún, cebolleta y piparras.*
- *Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado*

Los segundos, a elegir en el restaurante son:

- *Secreto ibérico de bellota a la plancha con patatas fritas y manzana Granny Smith.*
- *Lomo de salmón con sal ahumada, verduritas de temporada y toque de chimichurri.*

Postres, a elegir:

- *Tarta de queso casera con salsa de frutas del bosque*
- *Tarta caliente de chocolate intenso*
- *Crema de limón con fresa natural*

Bebidas:

- *Agua, cerveza, refrescos, café y la selección de vinos.*

Selección de vinos:

- *Vinos Tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vino Blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*

PRECIO POR PERSONA 35 € + 10% IVA

MERCADO DE LA REINA

MENU PARA GRUPOS # 2

Aperitivo de la casa

- *Ensaladilla Rusa a la Salmantina*

Entrantes: (para 4 personas)

- *Croquetas de jamón ibérico.*
- *Carpaccio trufado de gambón rojo, nueces de macadamia y huevas*
- *Espárragos trigueros a la plancha con sal Maldon.*
- *Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado*

Los segundos, a elegir en el restaurante son:

- *Lomo alto de Buey a la plancha con patatas fritas.*
- *Lomo de bacalao con asadillo de pimientos y salsa de chipirón*

Postres, a elegir:

- *Tarta de queso casera con salsa de frutas del bosque*
- *Tarta caliente de chocolate intenso*
- *Crema de limón con fresa natural*
- *Crema catalana con azúcar quemada*

Bebidas:

- *Agua, cerveza, refrescos, café y la selección de vinos.*

Selección de vinos:

- *Vinos Tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vino Blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*

PRECIO POR PERSONA 38€ + 10% IVA

MERCADO DE LA REINA

MENU PARA GRUPOS # 3

Coctel de Bienvenida: Kir Royal

Aperitivo de la casa

- *Ensaladilla Rusa a la Salmantina*

Entrantes: (para 4 personas)

- *Croquetas de jamón ibérico.*
- *Carpaccio de presa ibérica con aliño de cítricos y confitura de tomate*
- *Crujiente de pollo, queso emmental y setas portobello con alioli de ajo asado*
- *Pulpo a la brasas con aceite de oliva virgen y vinagre de módena*

Los segundos, a elegir en el restaurante son:

- *Solomillo de ternera gallega a la plancha con patatas fritas del Mercado.*
- *Ventresca de atún a la plancha con pisto manchego y huevo de codorniz*
- *Raviolis de rabo de toro sobre crema ligera de patata y su jugo.*

Postres, a elegir:

- *Tarta de manzana caliente y helado de vainilla*
- *Tarta caliente de chocolate intenso*
- *Tarta de queso casera con salsa de frutas del bosque*
- *Crema catalana con azúcar quemado*

Bebidas:

- *Agua, cerveza, refrescos, café y la selección de vinos.*

Selección de vinos:

- *Vinos Tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vino Blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*
- *Cava: D.O. Cava: Rigol Brut Nature*

PRECIO POR PERSONA 42 € + 10% IVA
--

MERCADO DE LA REINA

COCTEL # 1

- *Chupito de salmorejo*
- *Pulgas artesanas de jamón ibérico de bellota de Guijuelo D.O.*
- *Brocheta de tomate cherry, mozzarella y pesto verde*
- *Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.*
- *Pincho mini de tortilla de patata con cebolla caramelizada*
- *Tosta de foie micuit con vinagreta de caramelo*
- *Croquetas caseras de jamón ibérico*
- *Pincho de hongos, queso de cabra y cebolla caramelizada*
- *Tartaleta de ensaladilla rusa*
- *Brocheta de champiñón y panceta ibérica con salsa romescu.*
- *Pincho de tartar de salmón ahumado con reducción de Pedro Ximenez*
- *Tosta de chatka y langostinos*
- *Tosta de gulas con alioli*

Como dulce:

- *Crema de limón con fresa natural*

Incluye servicio de bebidas: refrescos, cerveza, y la selección de vinos
La selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- *Vinos Tintos:* ***D.O. Rioja:*** *Monólogo Crianza*
 D.O. Ribera del Duero: *El Guijarral*
- *Vino Blanco:* ***D.O. Rueda:*** *LaSeca 100% verdejo*
- *Cava:* ***D.O. Cava:*** *Rigol Brut Nature*

PRECIO POR PERSONA 30 € + 10% IVA

MERCADO DE LA REINA

CÓCTEL # 2

- *Chupito de crema templada de puerro con jamón crujiente*
- *Pulgas artesanas de jamón ibérico de bellota de Guijuelo D.O.*
- *Miniburger de Ternera con queso manchego D.O.*
- *Fritos de “bienmesabe” cazón en adobo con alioli de piparra*
- *Pincho de hongos, queso de cabra y cebolla caramelizada*
- *Pincho de tartar de salmón ahumado con reducción de Pedro Ximenez*
- *Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.*
- *Pincho de pulpo*
- *Croquetas caseras de jamón ibérico*
- *Tosta de foie micuit con vinagreta de caramelo*
- *Brocheta de pulpo a la vinagreta.*
- *Tartaleta de chatka y langostinos*
- *Pincho mini de tortilla de patata con cebolla caramelizada*
- *Tosta de gulas con alioli*
- *Brocheta de pollo Teriyaki*

Como dulce:

- *Crema de limón con fresa natural*

Incluye servicio de bebidas: refrescos, cerveza, y la selección de vinos
La selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- *Vinos Tintos: D.O. Rioja: Monólogo Crianza*
D.O. Ribera del Duero: El Guijarral
- *Vino Blanco: D.O. Rueda: LaSeca 100% verdejo*
- *Cava: D.O. Cava: Rigol Brut Nature*

PRECIO POR PERSONA 34 € + 10% IVA

MERCADO DE LA REINA

CÓCTEL # 3

- *Chupito de crema de temporada*
- *Pulgas artesanas de jamón ibérico de bellota de Guijuelo D.O*
- *Croquetas caseras de jamón ibérico*
- *Pincho de hongos, queso de cabra y cebolla caramelizada*
- *Miniburger de Ternera con queso manchego D.O.*
- *Fritos de “bienmesabe” cazón en adobo con alioli de miel*
- *Pincho de tartar de salmón ahumado con reducción de Pedro Ximenez*
- *Brocheta de tomate cherry, mozzarella y pesto verde*
- *Cigarrillos crujientes de mango y pollo con salsa suave de mostaza.*
- *Brocheta de pulpo a la vinagreta.*
- *Queso Brie frito con frutos secos y reducción de vinagre de manzana.*
- *Brocheta de pollo teriyaki*
- *Pincho mini de tortilla de patata con cebolla caramelizada*
- *Brocheta de champiñón y panceta ibérica con salsa romescu.*
- *Tosta de foie micuit con vinagreta de caramelo*
- *Tosta de gulas con alioli*

Como dulce:

- *Mousse de chocolate con teja bombón*

Incluye servicio de bebidas: refrescos, cerveza, y la selección de vinos
La selección de vinos incluidos en los menús son los siguientes:

- *Vinos Tintos:* ***D.O. Rioja:*** *Monólogo Crianza*
 D.O. Ribera del Duero: *El Guijarral*
- *Vino Blanco:* ***D.O. Rueda:*** *La Seca 100% verdejo*
- *Cava:* ***D.O. Cava:*** *Rigol Brut Nature*

PRECIO POR PERSONA 38 € + 10% IVA