



Estimado cliente:

El compromiso con la calidad de nuestros productos y la excelencia en el servicio ha sido a lo largo de más de 4 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 que se informará al haber cerrado el evento.

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 915326737, que estará a su entera disposición.

Le saluda atentamente,

Museo Chicote
Departamento de Reservas
Gran Vía 12-28013
Teléfono 915326737
www.grupomercadodelareina.com



DE MADRID AL CIELO- MIN 2 pax

Aperitivo

- *Croquetas de jamón ibérico*

Para compartir:

- *Jamón ibérico de bellota DO Guijuelo con pan de cristal y tomate*
- *Ceviche de mejillones y langostinos marinados en leche de tigre con cebolla roja, cancha, ají y cilantro*

Segundo a elegir:

- *Hamburguesa de rabo de toro con mozzarella, brotes, cebolla roja y mayonesa de su jugo en pan de cristal*
- *Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura con cuscús de verduras y su jugo al romero*

Postres, a elegir:

- *Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla*
- *Selección de Mojitos Tropicales*

No incluye servicio de bebidas

Precio por persona: 30 € (IVA incluido)