



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 1

### PARA COMPARTIR

Cogollos de Tudela con ventresca de bonito  
 Mixto de jamón ibérico, chorizo ibérico y queso manchego  
 Calamares a la andaluza

\*

Entrecotte de cebón a la brasa  
 Con patatas panaderas y pimiento

Ó

Bacalao fresco horneado  
 con gambas al ajillo y guarnición

\*

### POSTRE

Bartolillos Madrileños con salsa de chocolate

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Crianza  
 Agua Mineral

Café  
 Y  
 Copa de Cava

**PRECIO: 32,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 2

Langostinos de Sanlúcar cocidos  
Dos salsas

\*

Churrasco de cebón brasa a la sal gorda  
Con patatas panaderas y pimiento

ó

Supremas de rape a la bullabesa andaluza

\*

### POSTRE

Tarta San Marcos

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 33,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 3

Crema de zanahoria al crujiente de parmesano

\*

Ensalada de piña, gambas y nueces  
Con aromas de soja

\*

Suprema de pintada rellena de setas y castañas  
Con confit de cítricos

\*

### POSTRE

Mousse de marrón glaçe al Grand Marnier

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja Crianza

Agua Mineral

Café

Y

Copa de Cava

**PRECIO: 34,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 4

Crema de achile al Pedro Ximenez

\*

Aguacates rellenos de ensaladilla de frutos del mar

\*

Entrecotte de cebón brasa  
Con patatas rústicas y pimientos de Guernica

\*

### POSTRE

Hojaldrado de mango y frutos rojos al caramelo

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja Crianza

Agua Mineral

Café

Y

Copa de Cava

**PRECIO: 36,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 5

Consomé de capón con bombitas de foie

\*

Lasañita de chipirones de anzuelo y cebollino en su tinta

\*

Mignon de ibérico en salsa perigordini  
Con patatas crema y salteado de espárragos

\*

### POSTRE

Delicias de almendra a la mallorquina

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 35,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 6

Crema de mejillones con confitado de puerros y zanahorias

\*

Pastel templado de cabracho y langostinos  
Con muselina de tomate

\*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda  
Con patatitas asadas al aroma de romesco

\*

### POSTRE

Mousse de naranja sanguina

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 37,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 7

Crema de setas y patatas violeta al aroma de trufa

\*

Ensaladita de langosta y crudités  
Con vinagreta de maracuyá y cítricos

\*

Delicias de pavo asado a la miel de romero  
Con cebollitas glaseadas y confit de frutos rojos

\*

### POSTRE

Baklawa hojaldrada con sirope de caramelo

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 38,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 8

Crema de calabaza con virutas de jamón

\*

Crepe templado de espinacas y frutos del mar  
Con salsa de almejas

\*

Entrecote de cebón brasa a la sal gorda  
Con fritadita de ajos tiernos y crujiente de berenjenas

\*

### POSTRE

Tarta de leche merengada

### BODEGA:

Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 41,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 9

Crema templada de bogavante

\*

Pastel templado de queso manchego curado y jamón ibérico  
Con coulis de tomate confitado

\*

Pez emperador a la parrilla con vinagreta de ajos frescos  
Sobre juliana de col rizada

\*

### POSTRE

Pastel de jazmín con toffee

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 44,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 10

Crema de foie con virutas de magret de pato

\*

Bacalao al horno con langostinos al ajillo

\*

Churrasco de cebón a la brasa con sal gorda  
Con patata machacada y salteado de tres pimientos

\*

### POSTRE

Torrija de café con espuma de queso dulce

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja Crianza

Agua Mineral

Café

Y

Copa de Cava

**PRECIO: 47,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 11

Crema de calabaza con ñoquis y berberechos

\*

Confit de piquillos, bacalao y txangurro  
Con salsa melosa de ñoras

\*

Medallones de solomillo de ternera a la salsa de moscatel  
Con mousakka de berenjenas y queso

\*

### POSTRE

Tocino de cielo con cuajada de cerezas

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda  
Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 48,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 12

Crema de nécoras

\*

Lomos de merluza a la bechamel de vainilla y espinacas

\*

Corazón de solomillo parrilla a la sal gorda  
Con salteado de boletus y crema de lombarda

\*

### POSTRE

Pastel de coco y pilma al punto de ron

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda

Vino Tinto de Rioja Crianza

Agua Mineral

Café

Y

Copa de Cava

**PRECIO: 51,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ 13

Crema templada de tomate de huerta y almejas

\*

Langostinos de Sanlúcar cocidos  
con mayonesa de frutas

\*

Cordero lechal asado estilo Segovia  
(piernas y paletillas)  
con patatas a lo pobre y pimientos asados

\*

### POSTRE

Tarta suave de orujo de hierbas

### BODEGA:

Vino Blanco de Rueda  
Vino Tinto de Rioja Crianza  
Agua Mineral

Café  
Y  
Copa de Cava

**PRECIO: 51,90 IVA INCLUIDO**



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mousse de trucha y naranja

Canapés de salmón y mújol

### **BODEGA:**

Vino Tinto de Rioja  
 Vino Blanco de Rueda  
 Vino Fino  
 Cerveza  
 Cerveza sin alcohol  
 Coca Cola  
 Fanta de Naranja  
 Fanta de limón  
 Zumo de tomate

Bocaditos de magret de canard  
 Bocaditos de aguacate al limón

Hojaldritos de solomillo ibérico y queso

Tostitas de piquillos y anchoas

Tortilla española en rombos

Croquetitas de verduras

Pirulís de codorniz con salsa de ajetes

Jamón de Ibérico en virutas



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## CONCEPTOS NO INCLUIDOS EN LOS PRECIOS

Copa de Bienvenida con canapés y hojaldritos	4.15 € (8 % IVA INCLUIDO)
Cóctel de Bienvenida (pagina anterior)	10.55€ (8 % IVA INCLUIDO)

**Si contratan dos horas de barra libre,  
La segunda hora de amenización musical es gratuita**

Barra Libre primera hora	8.35 € (8 % IVA INCLUIDO)
Barra Libre segunda hora	4.70 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca primera hora	580.40 € (8 % IVA INCLUIDO)
Discoteca segunda hora	442.10 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo primera hora	727.75 € (8 % IVA INCLUIDO)
Dúo Segunda hora	582.20 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta primera hora	1024.00 € (8 % IVA INCLUIDO)
Orquesta segunda hora	883.70 € (8 % IVA INCLUIDO)

### COMENTARIOS

- Todos los menús se pueden cambiar o modificar a su elección, pudiendo subir o bajar el precio.
- En el caso de que deseen la opción de elegir carne o pescado de un menú, dos días antes de la celebración **deberán reseñar la cantidad exacta de cada uno**
- La cantidad de personas exactas se confirmara **dos días antes** de la celebración **siendo este el número final que Riofrío cobra.**
- La forma de pago es en efectivo o cheque **no tarjetas de crédito**
- Existe la posibilidad de menús especiales, alergias, enfermedades etc.
- Tenemos una gran variedad de **POSTRES** de obrador propio para que usted elija
- Si existe algún plato que le gustaría poner en su menú, no dude en consultarnos y si esta dentro de nuestras posibilidades le atenderemos gustosamente



Salones Privados, Restaurante, Cafetería, Pastelería, Terraza verano/invierno, Catering, Autoservicios

## MENÚ INFANTIL

### COMBINADO INFANTIL

Ensaladilla Rusa  
Rollitos de jamón de York y queso tierno  
Croquetitas de pollo caseras  
Calamares a la andaluza

\*

Filete de ternera a la plancha  
Con patatas rizadas fritas

### POSTRE

El mismo de los adultos

### BODEGA:

Refrescos  
Agua Mineral

**PRECIO: 29.20 € (8 % IVA INCLUIDO)**