

MENU 25 DICIEMBRE 2020

APERITIVO EN MESA

Bombón de foie y almendras
Chupito de crema de carabinero

A CENTRO DE MESA

Alcachofas confitadas con virutas de foie, lascas de jamón y aceite de trufa
Carpaccio de gamba blanca al ajillo con salsa kimcheé (ligeramente picante) y huevas tricolor
Txipirón patagónico a la andaluza con espuma de ali oli y ramillete de tomatito cherry
Canelones rellenos de rabo de toro con crema de zanahorias y bechamel trufada

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Merluza asada, Con cama de cebolletas tiernas y espuma de patatas en salsa verde

Rape a la brasa, sobre cama de champiñones con tallarín de calamar y salsa de mostaza yodada

Cochinillo confitado 24 horas, con aroma de romero y su jugo reducido, acompañado de brotes tiernos y gajos de patata ratte

Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez

POSTRE

Infusión de frutos rojos de la sierra de Guadarrama, con crema helada de Idiazábal y croquant de remolacha

De la abuela Nines, tarta de queso con helado de mango y pincel tres chocolates

Café e infusiones

Agua
Vino blanco y tinto
Refrescos y cerveza

Precio por persona: 55€
IVA incluido

MENU 25 DICIEMBRE 2020 - INFANTIL

OPCION 1

Solomillo de cebón con patatas fritas

Precio por niño: 34 €
IVA incluido

OPCION 2

Combo infantil:

2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 croquetitas de jamón , 2 mini perritos y patatas fritas

Precio por niña: 24 €
IVA incluido

OPCION 3

Lágrimas de pollo crujientes con salsa barbacoa

Precio por niño: 21 €
IVA incluido

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

O

Helado de chocolate y vainilla

- Incluye agua mineral o un refresco

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa al cliente que los datos personales facilitados serán incorporados a los ficheros cuya titularidad ostenta CURCUMA EVENTOS SL. La finalidad de dicho fichero es el control y la gestión del servicio dado, de los productos ofrecidos y una mayor garantía a nuestros clientes para un mejor desarrollo de la actividad. Los derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido a dirección Carretera Collado Villalba a Moralarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid

MENU AÑO NUEVO 2021

APERITIVO EN MESA

**Steak de mango y pollo con salsa agripicante
Chupito de calabaza y naranja**

A CENTRO DE MESA

**Croquetas variadas de jamón ibérico de bellota, trufa blanca y boletus edulis
Jamón ibérico de bellota con tumaca y ajos
Brochetas de langostinos y sus salsas (kimcheé, wazu y curry verde)
Ensalada capresse de burrata, pesto, vinagreta de anchoas y avellanas**

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

Merluza asada, Con cama de cebolletas tiernas y espuma de patatas en salsa verde

**Lomo de Bakalao confitado a baja temperatura, gratinado con alioli de miel de caña
y base de ajo arriero**

**Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa,
patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez**

**Presa ibérica a la parrilla con terrina de patata, bacon, queso parmesano y espuma
de manzana asada**

POSTRE (a elegir)

De la abuela Nines, tarta de queso acompañada de helado de mango

Coulant de chocolate de Michel Bras, con helado de vainilla natural y coulis de frutas

Café e infusiones

**Vino blanco y vino tinto
Refrescos, cerveza y agua**

**Precio por persona: 55 €
IVA incluido**

MENU AÑO NUEVO 2021 - INFANTIL

OPCION 1

Solomillo de cebón con patatas fritas

**Precio por niño: 34 €
IVA incluido**

OPCION 2

Combo infantil:

2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 croquetitas de jamón , 2 mini perritos y patatas fritas

**Precio por niño: 24 €
IVA incluido**

OPCION 3

Lágrimas de pollo crujientes con salsa barbacoa

**Precio por niño: 21 €
IVA incluido**

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

O

Helado de chocolate y vainilla

- **Incluye agua mineral o un refresco**

*Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011
En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos*

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa al cliente que los datos personales facilitados serán incorporados a los ficheros cuya titularidad ostenta CURCUMA EVENTOS SL. La finalidad de dicho fichero es el control y la gestión del servicio dado, de los productos ofrecidos y una mayor garantía a nuestros clientes para un mejor desarrollo de la actividad. Los derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido a dirección Carretera Collado Villalba a Moralzarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid

MENU REYES 2021

APERITIVO EN MESA

Saquito de gambas con salsa de soja
Chupito de crema de espárragos verdes con espuma de mahonesa

A CENTRO DE MESA

Sashimy de salmón flambeado sobre romesco, mayonesa de washaby, salsa teriyaky y cebolla crujiente
Ensalada de asadillo de pimientos con ventresca de atún
Laminado de pulpo sobre mayonesa de cangrejo y ajada de pimentón de la Vera
Taquitos de queso brie con mermelada de tomate y albahaca fresca

PLATO PRINCIPAL (A ELEGIR)

Lomo de Bakalao confitado a baja temperatura, gratinado con alioli de miel de caña y base de ajo arriero

Rape a la brasa, sobre cama de champiñones con tallarín de calamar y salsa de mostaza yodada

Solomillo de cebón al hosper, con cebollitas glaseadas al vinagre de frambuesa, patatas puente nuevo y salsa de Pedro Ximenez

Pierna de cabrito lechal, confitada a 70º con su reducción, salsa fina de ajos, patatas rústicas y brotes tiernos

POSTRE(A ELEGIR)

Infusión de frutos rojos de la sierra de Guadarrama, con crema helada de Idiazábal y croquant de remolacha

Coulant de chocolate de Michel Bras, con helado de vainilla natural y coulis de frutas

Café e infusiones

Agua

Vino blanco y vino tinto

Refrescos y cerveza

Precio por persona: 55€

IVA incluido

MENU REYES 2021 - INFANTIL

OPCION 1

Solomillo de cebón con patatas fritas

Precio por niño: 34 €
IVA incluido

OPCION 2

Combo infantil:

2 mini pizzas, 2 mini burger, 4 croquetitas de jamón , 2 mini perritos y patatas fritas

Precio por niño: 24 €
IVA incluido

OPCION 3

Lágrimas de pollo crujientes con salsa barbacoa

Precio por niño: 21 €
IVA incluido

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

O

Helado de chocolate y vainilla

- Incluye agua mineral o un refresco

Existen fichas de producción a disposición del cliente con información de alérgenos según reglamento 1169/2011

En esta carta puede haber trazas de cualquiera de los 14 tipos de alérgenos

En virtud de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/99, de Protección de Datos de Carácter Personal, se informa al cliente que los datos personales facilitados serán incorporados a los ficheros cuya titularidad ostenta CURCUMA EVENTOS SL. La finalidad de dicho fichero es el control y la gestión del servicio dado, de los productos ofrecidos y una mayor garantía a nuestros clientes para un mejor desarrollo de la actividad. Los derechos de acceso, cancelación, rectificación y oposición podrán ejercitarse mediante escrito con prueba fehaciente de la identidad del peticionario, dirigido a dirección Carretera Collado Villalba a Moralzarzal KM. 2,400; 28400, Collado Villalba, Madrid

MENU NOCHEVIEJA 2020

20:00 h

Aperitivos

*Chupito de crema de mejillón tigre
Gyoza de pulpo con salsa de soja y miel*

Menú

*Ensalada de centollo sobre macedonia de aguacate,
mayonesa japonesa y huevas de salmón*

*Canelón de carrillera de ternera con crema de queso
suave trufado*

*Hurta a la parrilla sobre cremoso de patata a la
gallega, ajada de pimentón y chips de boniato*

*Carré de cordero a la brasa con su jugo infusionado
en poleo-menta, patatas gajo y lagrима de humus*

Postre

*Sopa de chocolate blanco, texturas de mango y
sorbete de coco*

*Café e infusiones
Copa de Cava Brut Nature Parès Baltà
Las 12 uvas de la suerte*

Bebida

*Vino blanco D.O. Penedés Honey Moon
Vino tinto D.O. Rioja Crianza Eguren Ugarte
Agua mineral, refrescos y cerveza*

Precio final por persona 112€

*Reservas: comercial@fincaelcorraldelosvacos.es
o por teléfono 918 40 60 66
50% en concepto de reserva y el resto antes del día
30/12/2020
La Caixa ES27 2100 4412 4702 0020 0722*

Niños

Langostinos pelados con salsa rosa

Solomillo a la plancha con patatas fritas

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Copa de Champán

Las 12 uvas de la suerte

Bebida

Refrescos y agua

Precio final por niño 55€