



BLOVED
RESTAURANT

**MENÚ DE NAVIDAD PARA GRUPOS
CHRISTMAS MENUS FOR GROUPS
2019-2020**

 **eboca**
RESTAURANTS

MENÚ 1

MENU 1

Ensalada de queso de cabra y vinagreta de frambuesa

Goat cheese and raspberry vinaigrette salad

Lomitos de lenguado con boletus y praliné de ajo

Sole chops with mushrooms and garlic praline

Solomillo ibérico sobre puré de calabaza, pimiento verde y Cabrales

Pork tenderloin with pumpkin puree, green pepper and Cabrales cheese

POSTRE DESSERT

BLOved chocolate

BLOved chocolate

Turrones y polvorones

Nougat and butter cookies

Café e infusiones

Coffee and tea

BODEGA CELLAR

Agua mineral

Mineral water

Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava.
Macabeo, Parellada, Xarel-lo.

Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava.
Macabeo, Parellada, Xarel-lo.

Vino blanco Castillo de Monjardín. D.O. Navarra.
Chardonnay.

White wine Castillo de Monjardín. D.O. Navarra.
Chardonnay.

Vino tinto Izadi Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo.

Red wine Izadi Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo.

37€ 37€

Precio por persona. IVA incluido.

Price per person. VAT included.

Menú para un mínimo de 10 personas.

Groups of a minimum of 10 people.

Menú no disponible el 13 y 20 de diciembre.

Menu not available on 13th and 20th of December.

MENÚ 2

MENU 2

Paté de centolla y alioli de wakame Spider crab paté and wakame aioli

Bacalao, puré de tirabeques y guisantes Cod, pea and fields pea puree

Lomo bajo de Guadarrama IGP con trigueros, patatas palito y mantequilla de trufa Beef sirloin from Guadarrama GPI with wild asparagus, fries and truffled butter

POSTRE DESSERT

BLo ved chocolate BLo ved chocolate

Turrone s y polvorone s Nougat and butter cookies

Café e infusione s Coffee and tea

BODEGA CELLAR

Agua mineral Mineral water

Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava.

Macabeo, Parellada, Xarel-lo Macabeo, Parellada, Xarel-lo.

Vino blanco Castillo de Monjardín. D.O. Navarra. White wine Castillo de Monjardín. D.O. Navarra.

Chardonnay. Chardonnay.

Vino tinto Izadi Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo. Red wine Izadi Crianza. D.O. Rioja, Tempranillo.

45€ 45€

Precio por persona. IVA incluido. Price per person. VAT included.

Menú para un mínimo de 10 personas. Groups of a minimum of 10 people.

CÓCTEL COCKTAIL

Foie micuit sobre pan de avellana y compota de manzana y limón	Micuit foie on the hazelnut bread with apple-lemon sauce
Jamón ibérico de jabugo en pa amb tomaquet	Iberian ham on tomato and bread
Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas	Assorted cheese with crackers and jam
Tartar de atún en barquita de bambú	Tuna tartar in bamboo boat
Croquetas de jamón	Iberian ham croquettes
Bacalao dorado	Golden cod
Brocheta de solomillo ibérico	Iberian sirloin brochette
Pan Bao de carne mechada	Bao bread with shredded beef
Rollito crunchy de picantón al curry	Crunchy chicken roll with curry
Daditos de piña flambeada	Pineapple flambé cubes
Mini brownie con chocolate caliente	Mini brownie and hot chocolate
Turrones y polvorones	Nougat and butter cookies

BODEGA CELLAR

Agua mineral	Mineral water
Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava Macabeo, Parellada, Xarel·lo	Cava Canals & Nubiola Vintage Brut Nature. D.O. Cava. Macabeo, Parellada, Xarel·lo.
Vino blanco Castillo de Monjardín. D.O. Navarra. Chardonnay	White wine Castillo de Monjardín. D.O. Navarra. Chardonnay.
Vino tinto Izadi Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo.	Red wine Izadi Crianza. D.O. Rioja. Tempranillo.

50€ 50€

Precio por persona. IVA incluido.	Price per person. VAT included.
Bodega incluida mientras dure el servicio.	Cellar included during the service.
Menú para un mínimo de 25 personas.	Groups of a minimum of 25 people.



BLOVED
RESTAURANT



Hotel Catalonia Gran Vía
Gran Vía, 10
28013 Madrid
Tel.: +34 915 32 55 68

www.restaurantebloved.com
reservas@restaurantebloved.com

