

MENÚ 1

PARA COMPARTIR

- Surtido de ibéricos y queso curado (Lomo, chorizo, salchichón)
- Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún
- Croquetas cremosas de torta del casar y cecina
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

SEGUNDOS A ELEGIR

- Picaña de ternera al carbón
- Tiras de secreto salteadas con shiitakes y salsa teriyaki
- Cochinillo confitado en su jugo con patatas puente nuevo
- Salmón con salsa de miel, naranja, soja y guarnición de arroz jazmín

36€
PERSONA

MENÚ 2

PARA COMPARTIR

- Surtido de ibéricos y queso curado (Lomo, chorizo, salchichón)
- Tartar de salmón y aguacate con aliño oriental y tostas
- Provolone al horno con salsa de tomate casero
- Huevos rotos con torreznos de Soria

SEGUNDOS A ELEGIR

- Entrecot de vacuno al carbón
- Canelon de cordero confitado con parmentier trufado y demi glace
- Cachopo relleno de cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada
- Bacalao en salsa verde con almejas y langostinos

39€
PERSONA

MENÚ 3

PARA COMPARTIR

- Surtido de ibéricos y queso curado (Lomo, chorizo, salchichón)
- Langostinos crujientes envueltos en albahaca con mayo japo
- Brandada de bacalao con sus tostas
- Empanadillas de costilla confitada a baja temperatura y cebolla caramelizada

SEGUNDOS A ELEGIR

- Solomillo de ternera
- Stroganoff con arroz pilaf
- Rabo de toro estofado al vino tinto con patatas panaderas
- Confit de pato con salsa de naranja y patatas paja
- Lomo de Rodaballo a la plancha con salsa de puerros y vino blanco

49€
PERSONA

BEBIDAS

- Refrescos
- Agua mineral
- Cerveza barril Ambar (con alcohol o sin alcohol)
- Vino D.O. Rioja Cune tinto crianza
- Vino D.O. Madrid Alma blanco semidulce

POSTRE

- Tarta pastelera

Otras bebidas se cobrarán. El servicio de bebidas empieza una vez que se sirve la comida y finaliza una vez puestos los postres.

MENÚS Grupo

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN PAN, BEBIDA Y POSTRE

Todos los platos para compartir del menú están pensados como 1 plato cada 4 comensales.

Al hacer la reserva se hará entrega de una señal de 6€ por comensal.

Es necesario confirmar el número de comensales 7 días antes del evento. Se cobrará el número de comensales reservados, aunque vengan menos.

Al confirmar el número final de comensales es necesario indicar el menú elegido (el mismo para todos) y el segundo plato si es carne o pescado.

Las cuentas no se cobran por separado, será un pago único.

Estos menús pueden ser personalizados en base a sus gustos, pregúntenos.

Para más información:

- CAFETERÍA 91 877 88 30
- WhatsApp 686 98 28 80
- info@cafeteriaalcala2000.es



ALÉRGENOS Y
CARTA COMBINADOS

- Precios válidos hasta el 31 de enero 2027 -

RESERVAS 91 877 88 30

