



ISABEL MAESTRE  
MADRID

## MENÚ PARA EMPRESA OCTUBRE 2018

### MENÚ 1

**Aperitivo** Jamón de Jabugo  
Petit Choux de queso

**Almuerzo:** Setas de temporada con gnochis y su reducción  
Salmón de Escocia poché, aceite de oliva y verduras  
Helado de tarta de limón y merengue

Crema de bogavante  
Solomillo a la plancha, cogollo braseado y puré de patatas  
Savarina al ron de Santo Domingo

Huevo mollet, salmón ahumado y aguacate  
Pularda asada, patatas salteadas y puré de manzanas  
Petit choux de nata y salsa de chocolate caliente

Lechuga, aguacate y langostinos  
Solomillo de venado, manzanas rellenas y castañas  
Helado de café

Risotto de verduras y jabugo  
Lomos de merluza, piperade y patatas panadera  
Ensalada de frutos rojos y tejas

Café, infusiones y dulces

**Precio por persona € 80,00 y 10% de IVA (incluido un cocinero)**



## MENÚS PARA EMPRESA OCTUBRE 2018

### MENÚ 2

- Aperitivo** Palitos de hojaldre  
Quiche de verduras
- Almuerzo:** Crema de calabaza  
Pollito coquelet, polenta gratinada con parmesano  
Ruso de café
- Ensalada tomate y mozzarella  
Marmitako de bonito  
Eclair de chocolate
- Endivias gratinadas con jamón  
Ragout de venado a la austriaca  
Tarta de hojaldre y manzana
- Café, infusiones

**Precio por persona € 65,00 y 10% de IVA (incluido un cocinero)**