



MENÚ COCKTAIL DE NAVIDAD

BREAKOUT MEETINGS AND EVENTS
MENÚ DE EMPRESA COCKTAIL



MADRID

MIRRA

60 MINUTOS

Tabla de quesos con nueces y uvas (semicurado, Idiazábal y gouda)

Gildas de boquerón con aceituna gordal

Chupito de crema caliente

Sam de tartar de salmón ahumado y aguacate

Panecillo blanco de pavo, mozzarella bola y pesto de albahaca

Croquetas de jamón y boletus

Mini tortilla de patata trufada

Maki vegano con salsa de soja

Mini cheeseburger de buey con salsa barbacoa ahumada

.

Brocheta de fruta

Brownie de chocolate belga con mermelada de frutos rojos

.

Dulces navideños

BODEGA

Sotavento Verdejo D.O. Rueda

Briego D.O. Ribera de Duero

Juvé & Camps cinta Púrpura D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos incluidos

53 € por persona

(IVA incluido)



INCIENSO

75 MINUTOS

Tabla de quesos con nueces y uvas (semicurado, Idiazábal y gouda)
Gildas de boquerón con aceituna gordal
Chupito de crema caliente
Tartaleta de hummus y tomate seco
Brocheta capresse de tomate cherry, mozzarella y pesto de albahaca
Empanada gallega de bonito
Panecillo amapola de roastbeef con emulsión de mostaza, mayonesa y rúcula
Croquetas de jamón y boletus
Mini tortilla de patata trufada
Gyoza de panceta y mariscos
Langostino crujiente con guacamole casero
Tartaleta de rabo de toro y queso de oveja
Mini cheeseburger de buey con salsa barbacoa ahumada
.
Brocheta de fruta
Tartaleta de queso al horno con dulce de leche
.
Dulces navideños

BODEGA

Sotavento Verdejo D.O. Rueda
Briego D.O. Ribera de Duero
Juvé & Camps cinta Púrpura D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos incluidos

65 € por persona
(IVA incluido)



ORO

90 MINUTOS

Tabla de quesos con nueces y uvas (semicurado, Idiazábal y gouda)
Gildas de boquerón con aceituna gordal
Chupito de crema caliente
Jamón ibérico con picos
Tartar de tomate, aguacate y mango con chip de plátano
Cucharilla de ensaladilla rusa casera con migas de atún
Panecillo de amapolas con salmón ahumado, queso cremoso y rúcula
Croquetas de jamón y boletus
Maki vegano con salsa de soja
Mini tortilla de patata trufada
Tartaleta de bacalao al pil pil
Crujiente de rabo de toro al vino tinto
Muslitos de codorniz villaroy con reducción de salsa de soja y aceto balsámico
Langostino crujiente con guacamole casero
Mini cheeseburger de buey con salsa barbacoa ahumada
.
Brownie de chocolate belga con mermelada de frutos rojos
Tartaleta de queso al horno con dulce de leche
Brocheta de fruta
.
Dulces navideños

BODEGA

Sotavento Verdejo D.O. Rueda
Briego D.O. Ribera de Duero
Juvé & Camps cinta Púrpura D.O. Cava

Agua, cerveza y refrescos incluidos

69 € por persona
(IVA incluido)



SERVICIOS ADICIONALES

COPA BIENVENIDA CON DURACIÓN DE 30 MINUTOS

Solo bebidas (cerveza, vino o refresco) 9 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías 16 € por persona

BARRA LIBRE ESTÁNDAR DURACIÓN 1 HORA

20 € por persona

BARRA LIBRE PREMIUM DURACIÓN 1 HORA

30 € por persona

ESTACIÓN DE COCTELERÍA CLÁSICA (3 REFERENCIAS) DURACIÓN 1 HORA

25 € por persona

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CON TOMATE

Jamón Ibérico Cebo Campo 850 €

Jamón Ibérico bellota 75% 1000 €

Jamón Ibérico bellota 100% 1200 €

PLATOS DE JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADOS DE PAN CON TOMATE

26 € por plato

ESTACIÓN DE QUESOS NACIONALES CON CONTRASTES DULCES

6 € por persona

ESTACIÓN MADE IN AMERICA: BURGERS Y PERRITOS

10 € por persona

CAN'T YOU HEAR ME KNOCKING

CONTACT

hardrockhotelmadrid.com

sales@hrhmadrid.com

[#HardRockMadridBreakout](https://twitter.com/HardRockMadridBreakout)





COME
BACK
SOON

