



Navidad 2017
Hesperia Madrid

Menús de Empresa

Skigai el sentido de la Navidad en Hesperia Madrid

Ikigai

es una palabra japonesa
que significa *'la razón de vivir'*.

¿Qué le hace *sonreír*?

¿Qué *agradece* en su vida?

¿Cómo *disfruta* cada momento?

¿Con quién es *feliz*?

Su *ikigai* es la respuesta a todas estas
preguntas.

Reconectar con la fuente de su felicidad a
su propio *ikigai* es nuestra propuesta para
esta Navidad.

Menú 1

Selección de aperitivos

Canelón de ternera con boletus
y bechamel de foie

Merluza a baja temperatura
con crema de hinojo y su ajada

Albaricoque al estilo tatin
con caramelo, tofe y pasión

Café y dulces navideños

Bodega

Vino blanco: Leiras - D.O. Rías Baixas

Vino tinto: Quinta de Tarsus - D.O. Ribera del Duero

Champagne: Henri Abelé - A.O.C. Champagne

68€

*IVA Incluido
Precio por persona
Incluye una hora de barra libre*

Menú 2

Selección de aperitivos

Pulpo a la brasa con
romescu de miso y ajetes

Jarrete de ternera lechal con
puré de patata y salsa teriyaki

Ruibarbo con crème brûlée,
chocolate y manzana verde

Café y dulces navideños

Bodega

Vino blanco: Leiras - D.O. Rías Baixas

Vino tinto: Quinta de Tarsus - D.O. Ribera del Duero

Champagne: Henri Abelé - A.O.C. Champagne

70€

*IVA Incluido
Precio por persona
Incluye una hora de barra libre*

Menú 3

Selección de aperitivos

Coca de foie en escabeche con
berenjena ahumada y katsuobushi

Corvina a la plancha con setas de temporada,
espárragos trigueros y salsa de vino

Calabaza caramelizada,
chocolate blanco y té matcha

Café y dulces navideños

Bodega

Vino blanco: Guímaro Godello Cepas Viejas - D.O. Ribeira Sacra

Vino tinto: Valduero Crianza - D.O. Ribera del Duero

Champagne: Henri Abelé - A.O.C. Champagne

74€

*IVA Incluido
Precio por persona
Incluye una hora de barra libre*

Menú 4

Selección de aperitivos

Ceviche de gamba roja
con salsa de chile serrano

Pescado de lonja
con velouté de hierbas

Solomillo de vaca con migas crujientes de quinoa negra,
pera y yema de huevo curada

Mochi de azafrán, naranja sanguina y AOVE

Café y dulces navideños

Bodega

Vino blanco: Guímaro Godello Cepas Viejas - D.O. Ribeira Sacra

Vino tinto: Valduero Crianza - D.O. Ribera del Duero

Champagne: Henri Abelé - A.O.C. Champagne

81€

*IVA Incluido
Precio por persona
Incluye una hora de barra libre*

Cóctel I

Entrantes fríos

- Focaccia de pastrami con mostaza y miel
- Tabla de sushi variado con salsa de soja
- Moutabal de berenjena asada con sardina ahumada
- Tataki de cobia con crema de ajo asado y pil pil de miso
- Brandada de bacalao con Pedro Ximénez
- Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde
- Milhojas de foie de pato con reducción de oloroso

Entrantes calientes

- Croquetas caseras de jamón ibérico
- Mini pizza napolitana con calabacín, tomate y pesto
- Takoyaki con salsa teriyaki
- Buñuelo de patata con leche de tigre
- Langostinos tigre en tempura
- Brochetas de ave con salsa yakitori
- Hamburguesa IKIGAI

Postres

- Tarta de queso caramelizada con frambuesa
- Pastel de chocolate blanco y yuzu
- Panacotta de té matcha con sake
- Dulces navideños

Bodega

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, zumos, cava

69€ por persona

IVA Incluido
Incluye una hora de barra libre

Navidad 2017
Hesperia Madrid

Cóctel 2

Entrantes fríos

Ostras al natural con cítricos
Focaccia con burrata, bresaola y pesto de avellanas
Gamba roja con salsa de chile serrano
Milhojas de foie de pato con reducción de oloroso
Tartar de salmón marinado con miso y manzana verde
Futomaki de unagi kabayaki con pepino
Edamame con mayonesa de sésamo y shichimi
Hummus con yogur, menta y pan de pita
Patata, huevo y trufa

Entrantes calientes

Croquetas caseras de leche de oveja
Kaopa de langostinos con shiso
Láminas de berenjena con pil pil de miso
Tempura de manitas de cordero al cilantro
Buñuelo de pulpo con tamari
Brochetas de ave con salsa yakitori
Samosas de pollo al curry
Hamburguesa IKIGAI

Postres

Pera-yuzu y vainilla
Chocolate blanco con té matcha
Pastel de chocolate negro con praliné de sésamo
Dulces navideños

Bodega

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, zumos, cava

80€ por persona

*IVA Incluido
Disponibile hasta 120 comensales
Incluye una hora de barra libre*

Ikigai el sentido de la Navidad en Hesperia Madrid

Estaciones

Quesos artesanos con crackers y membrillo	10€
Sushi variado con salsa de soja (maki, uramaki y sashimi)	11€
Jamón ibérico con pa amb tomàquet	11€
Cócteles	11€

IVA Incluido

Precio por persona

Las estaciones se aplican al 100% de los comensales

Mínimo 25 personas

Todos nuestros menús incluyen una hora de barra libre.

Si desea ampliarlo tendrá el siguiente suplemento por persona:

1 hora de barra libre	17,5€
2 horas de barra libre	23€

Al contratar dos horas más de barra libre se le ofrece la posibilidad de añadir un **Candy Bar** con un coste de 3€ por persona.