




MENÚS NAVIDAD 2018

Rosario Pino 14-16



*C/ JUAN BRAVO, 26 (28006 MADRID)
Tel. 91 575 60 10 // Fax 91 637 37 34*

*C/ JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 83 (28006 MADRID)
Tel. 91 402 15 83 // Fax 91 637 37 34*

*C/ ROSARIO PINO, 14-16 (28020 MADRID)
Tel. 91 570 46 91 // Fax 91 637 37 34*

*C/ MANUEL POMBO ANGULO, 18 (28050 MADRID)
Tel. 91 750 48 22*

GASTRO James

www.restaurantestjames.com

Muy Sr. /a Nuestro/a:

Según sus deseos adjuntamos menús de Navidad, para grupos, que Usted nos ha solicitado.

Los que se les presenta son extraídos de nuestra amplia carta de Restaurante, siendo factible cualquier cambio tanto en productos como en vinos.

Contamos con más de 30 variedades de arroces además de carnes, pescados y una amplia variedad de postres todos realizados por nuestros reposteros. Nuestra bodega cuenta a su vez con una gran variedad de referencias.

Ponemos a su disposición cualquier tipo de producto que considere necesario incluir en su menú aunque no figure en nuestra carta, concertándolo con tiempo suficiente para su elaboración.

Confiamos, que de considerarlo Usted necesario, nos ponga a su servicio para elaborar su menú y conseguir satisfacer sus necesidades.

Reciba un afectuoso saludo,



Director General



PRIMEROS

(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)

Croquetas melosas de jamón ibérico con chips de verduras

Pescaditos con huevo de corral escalfado

Ensalada de tomate raff con cebolla dulce y lascas de bonito

SEGUNDO (a elegir)

Arroz Señoret (pescado, calamar, magro, pollo, verduras, gambas y sepia)

o

Merluza en cama de pisto manchego

o

Solomillo ibérico con compota casera de manzana y salsa diablo

POSTRE

Nuestro tiramisú

Dulces navideños / Café o infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Verdejo o Vino D.O. Rioja Crianza

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 44,00 Euros

Mínimo de comensales: 10 Personas

NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019.*

Menú Navidad N°2

PRIMEROS

(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)

Croquetas melosas de carabinero con chips de verduras

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Pequeños chipirones encebollados

SEGUNDO (a elegir)

Arroz a banda (pescado, langostino pelado y salmorreta)

o

Tataki de atún con lágrima de confitura de tomate

o

Hamburguesa de buey valle del Esla con base de pan y brocheta de chips de patata

POSTRE

Crujiente y cremoso de chocolate con suzette de frutas y sorbete de frambuesas

Dulces navideños / Café ó infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Verdejo o Vino D.O. Rioja Crianza

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 49,00 Euros

Mínimo de comensales: 10 Personas

NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019.*



PRIMEROS

(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)

Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco

Zamburiñas gratinadas con encebollado de almendras

Burrata fresca de Puglia con pomodori secchi y carpaccio de tomate

SEGUNDO (a elegir)

Paella mixta (pollo, cigala, verdura, verdura, mejillón y calamar)

o

Merluza en salsa verde con berberechos

o

Solomillo de vacuno con salsa roquefort y pastel de patata

POSTRE

Crujiente y cremoso de chocolate con suzette de frutas y sorbete de frambuesas

Dulces navideños / Café o infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja crianza

Copa Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 53,00 Euros

Mínimo de comensales: 10 Personas

NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019.*



PRIMEROS

(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)

Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco

Berberechos gallegos de la ría a la sartén

Pulpo crujiente con timbal de parmentier y salsa romesco

SEGUNDOS (a elegir)

Paella de marisco (sepia, gambas, langostinos, cigala, almejas y mejillones)

o

Lubina a la espalda con verduritas a la plancha

o

Solomillo de vacuno con boletus al glaseado de foie

POSTRE

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Dulces navideños / Café o infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja crianza

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 57,00 Euros

Mínimo de comensales: 10 Personas

NOTA IMPORTANTE:

- Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.
- Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.
- Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Deberá comunicarse el segundo plato elegido.
- Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019.



PRIMEROS

(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)

Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco

Tosta de anchoas en salazón con base de tomate y aceite virgen extra

Pulpo crujiente con timbal de parmentier y salsa romesco

SEGUNDO (a elegir)

Arroz a banda St. James (sepia, gambas, acompañado de mariscada: cigala, carabineros y langostinos)

o

Arroz con bogavante de nuestras costas (seco o caldoso)

POSTRE

Surtido de postres de la casa

Café o infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Albariño

Vino Tinto D.O. Ribera de Duero

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 69,00 Euros

Mínimo de comensales: 10 Personas

NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019.*



- Existe la posibilidad de crear su propio menú variando los platos existentes.
- Confirmación de personas una semana antes de la fecha del evento, cantidad mínima sobre la que se facturará.
- Deben confirmar el segundo plato elegido con una semana de antelación al evento.
- Para formalizar la reserva deberán abonar un 30% (aproximado) del importe total de la factura. El resto será abonado inmediatamente después de finalizar la celebración en efectivo ó tarjeta de crédito (no se aceptan cheques).

