



M Ó N I C O

MADRID 1940

----- **CÓCTEL DE BIENVENIDA** -----

FRÍOS

Jamón ibérico de bellota con picos
Selección de quesos gourmet
Salmorejo cordobés con virutas de jamón

CALIENTES

Rabo de toro y mousse de patata
Taquitos de merluza a la romana con alioli suave
Surtido de croquetas: jamón ibérico y huevo, boletus, merluza y langostinos

----- **BEBIDAS** -----

Agua mineral
Refrescos
Cerveza Mahou con y sin alcohol
Zumo de tomate

VINOS BLANCOS

Fray German D.O. Rueda
Herederos Marques de Riscal D.O. Rueda

VINOS TINTOS

Viña Alcorta Crianza D.O Rioja
Glorioso Crianza D.O Rioja
Pinna Fidelis Roble D.O Ribera del Duero

CAVAS

Conde Caralt Brut Nature D.O Penedés
Pago de Tharsys Brut Nature D. O Utiel-Requena

Vinos y champagne fuera de carta consultar

----- **MENÚ DE ADULTO Nº 1** -----

Milhojas de ensalada de jamón de pato y capón con vinagreta de frutos secos
Merluza rellena de ventresca y gambas aderezada con sofrito de hortalizas tiernas y carabineros.
Milhojas de crema y nata
Café e Infusiones
Mignardises

----- **MENÚ DE ADULTO Nº 2** -----

Parchís de rape, langostinos y txangurro con toque de bogavante al aceite de coral
Centros de solomillo de ternera con infusión de chalotas y puerros con reducción de vino de Madrid,
paquetitos de verduritas al vapor y patatitas al graten
Milhojas de crema y frambuesa
Café e infusiones
Mignardises

----- **MENÚ DE ADULTO Nº 3** -----

Ravioli de gambas en estofado de bogavante y vieiras
Rulo de solomillo de buey con chantilly de boletus y foie, puré de patata al aroma de trufa y setas de cardo salteadas
Tarta tres chocolates
Café e Infusiones
Mignardises

----- **MENÚ DE ADULTO Nº 4** -----

Terrina de salmón con mantequilla de encurtidos sobre lechuguita de temporada
Corazones de jarrete de ternera asados con pastelitos de patata y cherry salteados
Pompa de chocolate blanco con corazón de arándanos
Café e infusiones
Mignardises

----- **MENÚ DE NIÑOS Nº 1** -----

Macarrones boloñesa
Escalopines de pollo milanesa con patatas fritas
Tarta Selva Negra

----- **MENÚ DE NIÑOS Nº 2** -----

Carrusel de fritos (croquetas, empanadillas, nuggets de pollo, y palitos de pescado)
Filetes de solomillo de ternera a la plancha con patatas cerilla
Helado de chocolate

----- **ANIMACIONES INFANTILES** -----

Mónico dispone de un proveedor de confianza para gestionar posibles animaciones para sus eventos. No dude consultarnos. En caso de querer contratar con alguien externo debe acreditar, antes de trabajar en nuestras instalaciones: Alta de Seguridad Social y Seguro de Responsabilidad Civil.

----- **SERVICIOS EXTRA** -----

Una vez finalizado el servicio pueden disponer de:

COPAS POR CONSUMICION:

Máximo 1 hora
Precio copa: 5,50€
Precio refresco: 3,00€

BARRA LIBRE:

A partir de 2 horas de sobremesa
Precio 2 horas: 14€ por persona
Precio hora extra: 10€ por persona

----- **INCLUIDO** -----

Alquiler de la finca, 3 horas de servicio desde el horario de comienzo indicado por el cliente.
Posibilidad de ampliación de horario con contratación de horas extra de barra libre.

Servicio de camareros y cocineros
Mobiliario, cristalería, cubertería y mantelería
Menús especiales: alérgicos, vegetarianos, diabéticos, etc
Detalle floral en mesas
Parking en la finca
Servicio de asesoramiento de Event Planner



M Ó N I C O

MADRID 1940

Avd. Padre Huidobro, s/n - Ctra. de la Coruña, Km. 9,5 - 28023 Madrid
Tel.: 913 573 255 · www.monico gourmet.es