

MENÚ DE GRUPO I

Entrantes a compartir:

Tabla de quesos nacionales

Tabla de chacina ibérica

Pimientos del piquillo rellenos de carne, fruta de temporada y frutos secos

Croquetas de solomillo al whisky

•

Principal a elegir:

Corvina con parmentier de lima y chile con salsa bilbaína

Presa de bellota ibérica con patatas bastón y salsa de ajos asados

•

Postre:

Crema brulé

•

Bodega:

Vino blanco de mima (verdejo, D.O. Rueda)

Vino tinto mayela (tempranillo, D.O. ca. Rioja)

•

Pan, agua y café incluidos

42€
por persona

INDIANO

PLAZA

MENÚ DE GRUPO 2

Aperitivos del chef:

Salmorejo parmesano, albahaca y frutos secos

•

Entrantes a compartir:

Tabla de quesos nacionales

Tabla de chacina ibérica

Ensalada de langostinos crujientes, aguacate y pico de gallo al vinagre de frambuesa

Croquetas de carrillera y boletus

•

Principal a elegir:

Corvina con parmentier de lima y chile con salsa bilbaína

Presa de bellota ibérica con patatas bastón y salsa de ajos asados

Arroz de hongos y magret de pato

•

Postre a elegir:

Creme brulé

Creoso de cacao de Ecuador con salsa de nueces y toffe ahumado

•

Bodega:

Vino blanco Demimo (verdejo, d.o. rueda)

Vino tinto Mayela (tempranillo, d.o. ca. rioja)

•

Pan, agua y café incluidos.

•

Extras bodega

Suplemento 3€ por persona

Vino blanco Finca Montepedroso (verdejo, D.O. Rueda)

Vino tinto Cantos Valpiedra (tempranillo, D.O. ca. Rioja)

50€
por persona

INDIANO

PLAZA

MENÚ DE NOCHEBUENA

Aperitivos:

Crujiente de pastela marroquí

Buñuelo colombiano

Tosta de sardina ahumada con escalivada

•

Entrante:

Ensalada de langostinos crujientes, aguacate y pico de gallo al vinagre de frambuesa

•

Pescado:

Tartar de atún con ajoblanco de anacardos, galanga y coco con huevas de masago y crujiente de arroz

•

Carne:

Solomillo de ternera sobre parmentier de cítricos y chile, crema de pera confitada y salsa de foie al palo cortado

•

Postre:

Sweet and Sour: crema de tarta de queso con crumble de galleta, gelatina de frutos rojos y helado de cereza

•

Bodega:

Finca Montepedroso. D.O. Rueda

Mayela. D.O. Ca. Rioja

Anna Blanc de Blancs. D.O. Cava

•

Pan, agua y café incluidos

70€

por persona

El menú se servirá a mesa completa

INDIANO

PLAZA



MENÚ DE NOCHEVIEJA

Aperitivos:

Crema de hongos con setas enoki salteadas

Wonton de solomillo al palo cortado con crema de queso y salsa teriyaki

Alcachofa confitada con cremoso de patata, huevo de codorniz y salsa de trufa

Crujiente de arroz relleno de crema de foie con demiglace de ternera

•

Entrantes:

Ensaladilla de salmón y encurtidos con mayonesa de eneldo, miel y mostaza

Pisto manchego con tomate san marciano y huevo a baja temperatura

•

Pescado:

Pargo soasado con salteado de pimientos, patatas panadera y salsa beurre blanc

•

Carne:

Korma de paletilla de cordero a baja temperatura con arroz basmati, limón y coco

•

Postre:

Cremoso de cacao de Ecuador con salsa de nueces y toffee ahumado

•

Bodega:

Terra de Godos. D.O. Rías Baixas

Amaren Selección. D.O. Ca. Rioja

Anna Blanc de Blancs. D.O. Cava

•

Pan, agua y café incluidos.

•

Cotillón

•

Las uvas de la suerte

120€
por persona

El menú se servirá a mesa completa

INDIANO

PLAZA

