

CELEBRA TU
NAVIDAD
MÁS DESIGN

*Menús
Empresas*

VP | PLAZA ESPAÑA
DESIGN * * * * *



DAYTIME

ENTRANTE PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian ham with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil

ENTRANTES INDIVIDUALES (A ELEGIR 2) APPETIZERS (CHOOSE 2)

Crema de calabaza con carabineros
Pumpkin cream with red prawns

Crema de guisantes a la menta
Green peas cream with mint

Ensalada de foie mi cuit con mango y Pedro Ximénez
Foie mi cuit salad with mango and Pedro Ximenez

Coca de verduras con gambitas
"Coca de verduras" (thin, crispy bread topped with vegetables and prawns)

PRINCIPALES (A ELEGIR 2) MAIN DISHES (CHOOSE 2)

Mero en salsa de boletus y frutos secos
Grouper with boletus and nuts sauce

Bacalao al pil-pil con su corteza crujiente
Cod with "pil-pil" sauce

Y / and

Rulo de cochinillo asado con puré de patata morada
Roasted suckling pig with purple potato purée

Lingote de lomo de vaca vieja con carbón vegetal
Beef tenderloin with vegetal charcoal

POSTRE DESSERT

Exótico de mango con frutos rojos
Exotic mango cake with berries

Dulces de Navidad 
Christmas sweets

BEBIDAS DRINKS

Cava Anna de Codorníu Ice Edition
Cava Anna de Codorníu Ice Edition

Agua Solán de Cabras, refresco o cerveza
Mineral water, soft drink or beer

Vino Tinto D.O. Rioja Melquior Crianza año 2015 (Tempranillo)

Vino Blanco D.O. Rueda Diez Siglos Año 2017 (Verdejo)

Red wine D.O. Rioja Melquior Crianza 2015 (Tempranillo)

White wine D.O. Rueda Diez Siglos 2017 (Verdejo)

Café o infusión
Coffee or tea

PLANTA 1 Y 2
1ST & 2ND FLOOR

65€

Precio por persona / Price per person
IVA incluido / VAT Included



EVENINGTIME

ENTRANTE PARA COMPARTIR TO SHARE

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra
Iberian ham with crystal bread, tomato and extra virgin olive oil

ENTRANTES INDIVIDUALES (A ELEGIR 2) APPETIZERS (CHOOSE 2)

Consomé al jerez con huevos de codorniz y cecina de León
Broth with quail eggs and León dry meat

Crema de boletus al aroma de trufa
Tuffed boletus cream

Ensalada templada de perdiz escabechada
Warm partridge salad

Ensalada de foie mi cuit con mango y Pedro Ximénez
Foie mi cuit salad with mango and Pedro Ximenez

PRINCIPALES (A ELEGIR 2) MAIN DISHES (CHOOSE 2)

Corvina a la bilbaína con patatas ratte
Atlantic croaker with ratte potatoes and bilbaine sauce

Rape en salsa verde con almejas
Monkfish with clams in green sauce

Y / and

Solomillo de vaca gallega con su jugo reducido
Galician veal sirloin in its reduced juice

Pluma ibérica con parmentier de boniato
"Pluma ibérica" (posterior part of the pork loin) with sweet potato parmentier

POSTRE DESSERT

Cúpula de chocolate
Chocolate cake

Dulces de Navidad
Christmas sweets



BEBIDAS DRINKS

Cava Anna de Codorníu Ice Edition
Cava Anna de Codorníu Ice Edition

Agua Solán de Cabras, refresco o cerveza
Mineral water, soft drink or beer

Vino Tinto D.O. Rioja Melquior Crianza año 2015 (Tempranillo)

Vino Blanco D.O. Rueda Diez Siglos Año 2017 (Verdejo)

Red wine D.O. Rioja Melquior Crianza 2015 (Tempranillo)

White wine D.O. Rueda Diez Siglos 2017 (Verdejo)

Café o infusión
Coffee or tea



	PLANTA 1 1ST FLOOR	65€
PLANTA 2 2ND FLOOR	CON EXCLUSIVIDAD EXCLUSIVITY	85€*
	SIN EXCLUSIVIDAD WITHOUT EXCLUSIVITY	75€

La exclusividad implica la reserva completa del espacio
Exclusivity means the full reservation of the space

*Consulte el aforo mínimo requerido para el espacio en exclusiva

**Ask about the minimum capacity required for the space*

Precio por persona / Price per person
IVA incluido / VAT Included

