

Ginkgo

SKY  BAR

**MENÚS
NAVIDEÑOS**

CHRISTMAS MENUS

Ginkgo

 BELLS 

MENÚ 1

Entrantes a compartir

Gyozas ibéricas con salsa de fruta de la pasión, chile y hierbabuena

Jamón Ibérico con pan de cristal, tomate rallado y AOVE

Zamburiñas gratinadas con mayokimchie

Platos principales*

Lingote de bacalao confitado con alioli de Jabugo y atadillo de espárragos trigueros

Carrillera de ternera glaseada en su jugo con manzana verde

Postre

Tarta de tres chocolates.

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones.

Vino blanco Diez Siglos. D.O. Rueda.

Vino tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

55€

Precio por persona
IVA incluido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

MENÚ 2



Entrantes a compartir

Torta de queso Margalet con “Mel I Mato” y trufa blanca

Croquetas de jamón

Raviolis de pato confitado con salsa Hoisin y piña

Entrante individual

Tartar de atún Balfegó con encurtidos y mayonesa de ají

Platos principales*

Suprema de corvina a la plancha con trinxat de coles y salsa de erizo

Pluma Ibérica con salsa barbacoa coreana, cebollitas glaseadas y patata revolcona

Postre

Tarta tibia de queso con frutos rojos by Ginkgo Garden

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

65€

Precio por persona
IVA incluido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

MENÚ 3



Entrantes a compartir

Anchoas de Santoña con pan de cristal, tomate y AOVE

Croquetas de jamón Ibérico

Tosta de carpaccio de lomo madurado de vaca Rubia Gallega

Entrante individual

Ensaladilla de txangurro y gambas

Platos principales*

Lomo de lubina a la plancha con escalivada de verduras

Solomillo de vaca con emulsión de boletus y escalope de foie

Postre

Milhoja de crema pastelera, nata y frambuesas

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

75€

Precio por persona
IVA incluido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 5€ por persona.

MENÚ 4



Entrantes a compartir

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal, tomate rallado y AOVE

Croquetas de puerro y setas

Tosta de foie micuit con cabello de ángel y pipas de calabaza

Entrante individual

Bisque de marisco con carabineros

Platos principales*

Lomo de rodaballo asado con hongos y crema de ajo morado

Lomo de vaca Rubia Gallega madurada con pimientos confitados y patatas asadas

Postre

Tarta de tres chocolates

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

90€

Precio por persona
IVA incluido

*Plato principal a elegir previamente en la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes. Posibilidad de elección de carne y pescado por un suplemento de 10€ por persona.

OPCIÓN VEGETARIANA

Entrantes

Crema de zanahoria y chirivía con vinagreta de cebolla roja

Alcachofas fritas con salsa romescu

Gyozas vegetales con salsa de maracuyá, chile y hierbabuena

Plato principal

Wok de verduras frescas con arroz, soja y sésamo

Postre

Lingote de piña con helado de coco y caramelo de Ron

Brindis y mignardises navideños

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos, agua mineral, café e infusiones

Vino blanco Diez Siglos. D.O. Rueda

Vino tinto Melquior Crianza. D.O. Rioja

Ars Collecta Codorníu Grand Rosé D.O. Cava (brindis)

CONDICIONES

- Contratación para un mínimo de 10 personas.
- El plato principal del menú elegido debe ser definido en el momento de la contratación y debe ser el mismo para todos los asistentes.
- Posibilidad de contratar con el menú una copa de producto Bacardí por un precio especial de 12€ por copa.
- **SUPLEMENTOS:**

CAMBIO DE VINOS:

Vino blanco Albariño Paco&Lola. D.O. Rías Baixas

Vino tinto Matarromera Crianza. D.O. Ribera del Duero

+6€

Vino blanco Termes Blanco D.O. Toro

Vino tinto Termes Tinto. D.O. Toro

+8€

CHAMPAGNE PARA BRINDIS:

Veuve Cliquot Yellow Label D.O. Champagne

+6€





Ginkgo

SKY  BAR

Plaza España, 3 | 28008 Madrid | +34 91 595 55 12
ginkgo@vphoteles.com | www.ginkgoskybarmadrid.com