



*Menús 2016*



## Coffee Breaks

### Coffee 1

Mini bollería variada 2 piezas

Pastas variadas

Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos

9,50€ + IVA

### Coffee 2

Mini bollería variada 2 piezas

Barrita de jamón con tomate

Brochetas de fruta de temporada

Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos

11,50€ + IVA

### Coffee 3

Mini bollería variada dulce y salada

Mini muffins doble chocolate

Barrita de jamón con tomate

Medianoche de pintxo donostiarra con gambas &

Media noche de salmón ahumado con queso philadelphia

Brochetas de frutas de temporada

Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos

15,00€ + IVA

**\*Nota sobre Coffee:**

*Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C*



## Copa de Bienvenida

Tubérculos con curry y yogurt  
 Variado de encurtidos y aceitunas  
 Mix de frutos secos  
 ½ hora 8,00€ + IVA  
 1 hora 12€ + IVA

\*\*\*\*\*

## Cocktail de bienvenida 1\*

Cesta de remolacha, humus, salmón y sus huevas  
 Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras  
 Croquetas caseras de jamón ibérico  
 Chupito (frio o caliente) de temporada  
 Zamburiña gratinada a la Gallega  
 23,00€ + IVA

## Cocktail de bienvenida 2\*

Mouse de foie y kirsch en cucurucho crujiente  
 Croquetas caseras de jamón ibérico  
 Minicesta de albahaca con esparrago triguero  
 y queso de cabra gratinado  
 Zamburiña gratinada a la Gallega  
 Crujiente de morcilla con gazpacho de manzana verde  
 Langostino crujiente con mojo de salmorejo  
 28,50€ + IVA

*Común para todos los menús*

Vino Blanco: Etcetera D.O Rueda

Vino Tinto Solar Viejo Crianza : D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

### **\*Nota sobre Cocktails de Bienvenida:**

-Solo disponibles para acompañar los Menús sentados  
 -Duración 1 hora

## Selección de menús sentados para para cualquier salón

*Común para todos los menús:*

Vino Blanco: Etcétera D.O Rueda.

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Selección de cafés e infusiones

Delicias y dulces de nuestro Obrador

\*\*

### Menú 1

Ensalada de langostinos con cherrys confitados, aguacate,  
brotes tiernos y mahonesa de mango

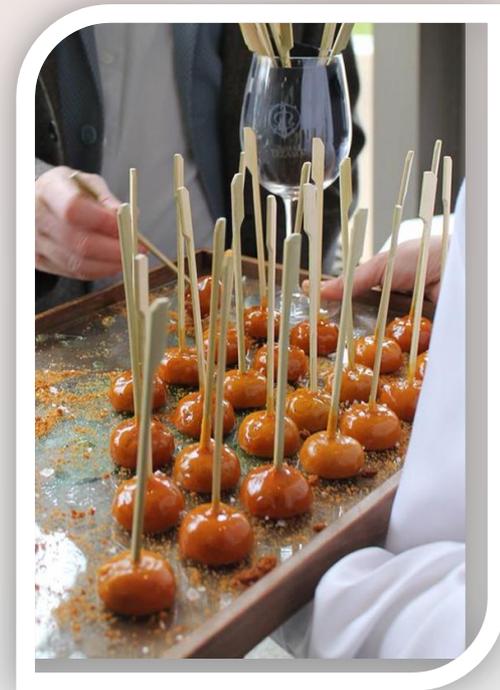
\*

Suprema de pularda rellena de foie y orejones  
con compota de manzana y limón confitado

\*

Biscochito caliente de chocolate con picatostes y su sorbete

55,00€ + IVA



### Menú 2

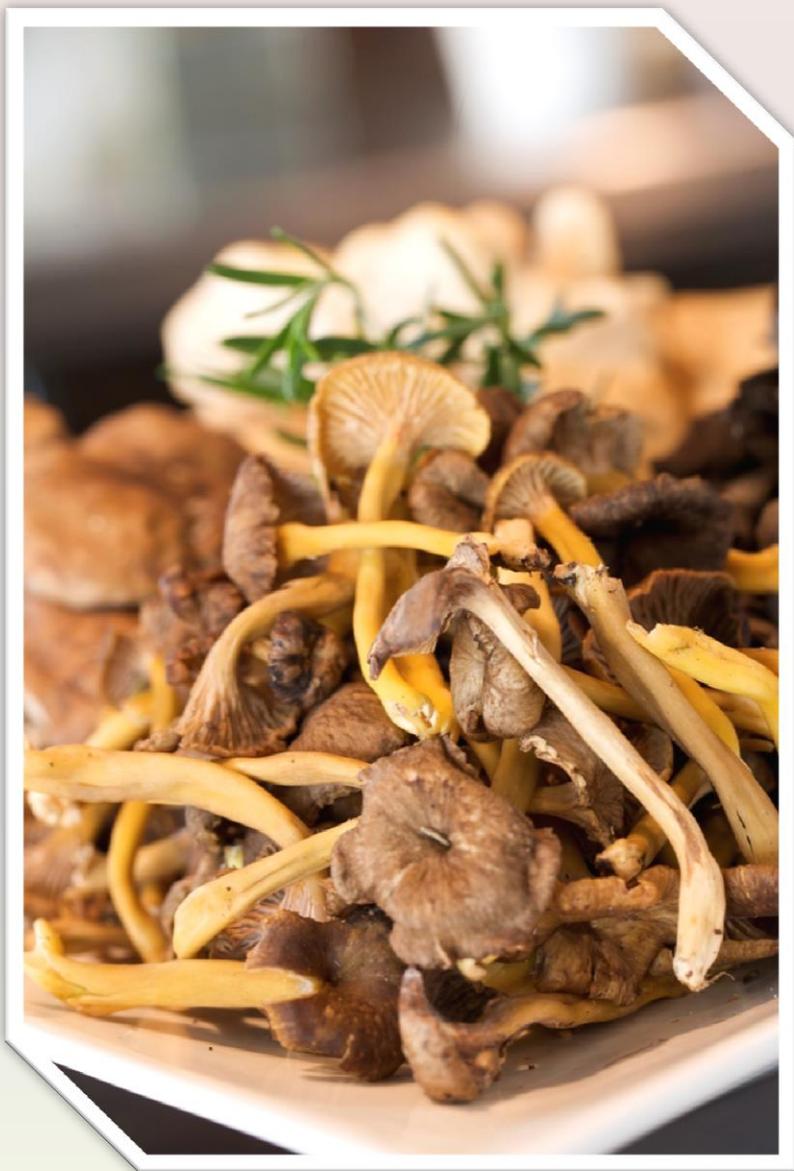
Crema de puerros con leche de coco,  
curry, tartar de mejillones y su tempura

\*

Corvina del estrecho en costra de sal  
con compota de tomate, albahaca y  
patata ahumada

\*

Nuestra tarta de manzana con helado de té  
Matcha  
61,00€ + IVA



### Menú 3

Ensalada de Salmón ahumado, mouse de queso fresco,  
galleta de sésamo y vinagreta de miel y mostaza

\*

Presa Ibérica al carbón  
con patata arruga, scamorza y mojo picón

\*

Perlas de Japón estilo Café de Oriente con mango y frutos rojos

67,00€ + IVA

### Menú 4

Ensalada de rollitos de cecina, foie,  
queso de cabra frito y emulsión de membrillo

\*

Merluza en caldo corto sobre guiso de txipirón encebollado y  
salsa de tinta de calamar

\*

Torrija Taberna del Alabardero

77,00€ + IVA

### Menú 5

Bisqué de mariscos con canelón de txangurro y langostino frito

\*

Solomillo de buey a la sartén sobre cremoso de patatas,  
trigueros y chalotas confitadas

\*

Tiramisú en copa con sparklys de choco estilo Café de Oriente

83,00€ + IVA

## MENUS PREMIUM

### Menú 6

Jamón Ibérico de bellota con su tomate y panes (centro de mesa)

\*

Emulsión de tomates raft, fresones, tartar de sardina ahumada y helado de idiazabal

\*

Bacalao confitado, guiso de lentejas rojas con curry rojo y vieira braseada

\*

Paletilla de cabrito lechal al horno y en su jugo puré de boniatos y maíz tostado

\*

Pannacotta de chocolate blanco y naranja

97,50€ + IVA

### Menú 7

Jamón Ibérico de bellota con su tomate y panes (centro de mesa)

\*

Ensalada de Bogavante, quinoa, wakame y mahonesa de té verde.

\*

Rodaballo salvaje braseado sobre ratatouille de verduritas y mango

\*

Solomillo de buey a la sartén con ragout de setas de temporada y salsa de foie

\*

Sopa de chocolate blanco y yogurt con brownie de avellanas y fresas maceradas en vinagre o aciduladas.

115,00€ + IVA

CAFÉ DE ORIENTE  
MUSEO DEL TRAJE



**\*Nota sobre menús sentado:**

Suplemento del **5%** en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

## Selección Menús Cocktail para cualquier salón

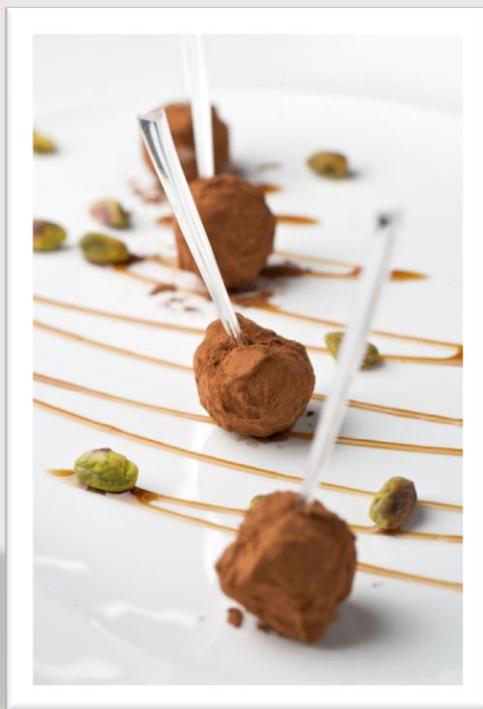


*Bodega común para todos los menús:*

Vino Blanco: Etcetera D.O Rueda

Vino Tinto Solar Viejo Crianza : D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales



**CAFÉ DE ORIENTE**  
MUSEO DEL TRAJE

### Vino Español

Surtido de ibéricos de bellota  
Queso Manchego

22,00€ + IVA

### Menú Cocktail 1\*

Cesta de concassé de tomate, mozzarella y albahaca  
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada  
Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde  
Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras  
Taquitos de pollo en salsa teriyaki  
Rulo de brandada de bacalao con tapenade de aceituna negra  
Croquetas caseras de mejillón tigre  
Delicias de nuestro obrador

35,50€ + IVA

*\*Solo disponible acompañado de un coffee*

### Menú Cocktail 2

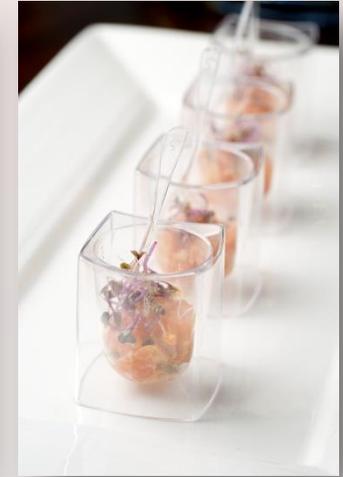
Mouse de foie y kirsch en cucurucho crujiente  
Pequeña ensalada César  
Zamburiña a la gallega  
Sándwich de pintxo donostiarra con gambas en blinis  
Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras  
Brocheta de presa ibérica con queso manchego  
Rulo de brandada de bacalao con tapenade de aceituna negra  
Croquetas caseras de pollo al curry japonés con pankó  
Delicias de nuestro obrador

40,50€ + IVA

### Menú Cocktail 3

Pan de queso relleno de sobrasada y miel.  
Surtido de ibéricos con sus panecillos  
Chupito de crema de temporada  
Mouse de foie y kirsch en cucurucho crujiente  
Surtido de quesos nacionales y sus jaleas  
Pequeña ensalada Cesar  
Albóndigas de merluza en blini y salsa de azafrán  
Croquetas caseras de mejillón tigre  
Brick de langostinos con mojo de salmorejo  
Rulo de brandada de bacalao y tapenade de aceituna negra  
Crujiente de morcilla con gazpacho de manzana verde  
Delicias de nuestro obrador

43,00€ + IVA



### Menú Cocktail 4

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada  
Cesta de tomate concassé, mozzarella y aceite de albahaca  
Tatar de salmón con soja y galleta de sésamo  
Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras  
Rulo de brandada de bacalao con tapenade  
Zamburiña gratinada a la Gallega  
Cesta de albahaca con trigueros y queso caliente de cabra  
Surtido de croquetas (mejillón tigre y pollo al curry)  
Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde  
Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas  
Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo  
Delicias de nuestro obrador

47,00€+ IVA

### Menú Cocktail 5

Cesta de remolacha, humus, salmón marinado y sus huevas  
Jamón Ibérico de bellota al corte  
Anchoa de Santoña con geleé de bloody mary  
Surtido de quesos nacionales y sus jaleas  
Tar-tar de salmón con soja y galleta de sésamo  
Rulo de brandada de bacalao y tapenade de aceitunas  
Nuremberg hot dog con cebolla frita, pepinillo y sus salsas  
Chupito de crema de temporada  
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada  
Taqitos de pollo de corral en teriyaki  
Surtido de croquetas (jamón ibérico, mejillón tigre, pollo al curry))  
Brocheta de presa ibérica con queso manchego  
Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas  
Delicias y dulces de nuestro obrador

55,50€ + IVA



**Menú Cocktail 6**  
**(nº5 + 2 buffets)**

Jamón Ibérico de bellota al corte

Kebab de falafel y tzatziki

Anchoa de Santoña con geleé de bloody mary

Zamburiña gratinada a la Gallega

Tar-tar de salmón con soja y galleta de sésamo

Rulo de brandada de bacalao y tapenade de aceitunas

Cono de bambú, cebolla caramelizad, txipirón frito y alioli de miel

Chupito de crema de temporada

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Taquitos de pollo de corral en teriyaki

Surtido de croquetas (*jamón ibérico, mejillón tigre, pollo al curry*)

Brocheta de presa ibérica con queso manchego

Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas

Buffet de arroces Café de Oriente

Buffet de quesos nacionales

Delicias y dulces de nuestro obrador y chupitos de frutas

68,00€ + IVA

## COCKTAIL PREMIUM

### Menú Cocktail 7

Jamón ibérico de bellota al corte

Anchoa de Santoña "000" con gelee de bloody mary

Mouse de foie, kirsch y cucurucho crujiente

Surtido de croquetas (*Jamón ibérico, mejillón tigre, pollo orgánico curry*)

Zamburiña gratinada a la Gallega

Tar-tar de atún rojo con ajo blanco

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Cesta de albahaca, trigueros y queso de cabra gratinado

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Rulo de brandada de bacalao y tapenade de aceituna negra

Albóndiga de merluza en blini y salsa de azafrán

Gyoza de dátiles con bacón y salsa agripicante

Mini Burger de ternera Gallega con cebolla morada y sus salsa

+

3 BUFFETS

Delicias de nuestro Obrador

87,00 € + IVA



**\*Nota sobre Cocktails:**

Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

Para sustituir un menú sentado, elegir menú cocktail a partir del nº4

Duración de Cocktails nº 1, 2 y 3 es de 1:30 H

Duración de Cocktails a partir del nº 4 es de 2:00 H

## Opciones extras para sus cocktails

Para completar su menú cocktail y hacerlo más atractivo y variado le proponemos una serie de Buffet temáticos con los que sorprenderá a sus invitados:

\* Cortador de Jamón + Jamón Ibérico de bellota (560€)

\* Buffet de quesos nacionales, panes y jaleas (16€)  
(Idiazábal, Mahón, Manchego, Cabra les)

\* Buffet de ensaladas variadas Café de Oriente (12€)

\* Buffet de Arroces (12€)

2 opciones a elegir entre:

A banda – Negro – De verduras y setas – De rabo de toro

\* Buffet de cremas de temporada frías y calientes, cuatro variedades (12€)

\* Buffet de Sushi variado (15€)

(Oshizushi, inarisushi, futomakis variados )

\* Buffet de Guisos de temporada (13€)

3 opciones a elegir entre:

(Marmitako, Pochas con Gambó n, Purrusal d a V asca, Ragout de ternera Gallega)

\* Buffet degustación bacalao con show cooking (17€)

(Pil-pil, Ajoarriero, Vizcaína)

\* Buffet de tortillas hechas en directo (13€)

(Tradicional, setas, atún con pimientos , picadillo de matanza )

\* Buffet de hamburguesas de cebón(14€)

(con cebolla frita, pepinillos, ketckup, mostaza, mahonesa)

\* Buffet de Nuremberg hot dog (12€)

\* Mesa de Ostras (15€)

\* Buffet de postres artesanos (12€)

\*\*\*\*\*

\* Barra de coctelería (8,00€ por pax. y hora)

(Mojitos, daikiris, kaipirinhas)

\* Barra de Gin Tonics Premium (20,00€ por pax. y hora)

(Monkey 47, N° 209 William Chase, Citadelle...)



CAFÉ DE ORIENTE  
MUSEO DEL TRAJE

\*precios por persona sin IVA

\*\*Para otro tipo de buffet preguntar precio

# Barra Libre

CAFÉ DE ORIENTE  
MUSEO DEL TRAJE

## Primeras Marcas

2 horas (mínimo)\*.....26€/pers.+10% IVA  
Cada hora adicional.....10€/pers.+10% IVA

\*Mínimo 50 personas

## Productos Premium

2 horas (mínimo)\*.....36€/pers.+10% IVA  
Cada hora adicional.....15€/pers.+10% IVA

\*Mínimo 50 personas

## Barra de Cocktelería:

(Daikiris, Caipiriña, Mojitos, sin alcohol):

8€/pers.+10% IVA\*\*

\*\*Para otro tipo de cocktails preguntar precio

Solicite nuestro dossier de montajes:

Amenización

Dj y discomóvil

Pianista

Grupo de Jazz

...entre otros

RECENA PARA EL 100%

Sándwiches, Bikinis y Mini bollería o Caldos (2€)

Chocolate con picatostes (4€)

Buffet de Hot Dogs variados (3€)

Candy Bar 100€ Buffet + 2€ por pax.





## CAFÉ DE ORIENTE

MUSEO DEL TRAJE

### CONTACTO

Grupos y eventos corporativos:

María Gómez

[eventos.museo@grupolezama.es](mailto:eventos.museo@grupolezama.es)

Tel: 915502055/ 639982149

### Museo del Traje

Avenida Juan de Herrera, 2

Madrid - 28040

### Condiciones Generales

\*Para la reserva en firme se deberá realizar un depósito en función de los asistentes

\*Ultimo pago: 48 horas antes de la celebración del evento

\*Mínimo de contratación un menú Cocktail o un menú sentado para cada comensal

\*Lo menús incluyen Vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas. Diferentes a las que ofrecemos se presupuestaran aparte.

\*Las pruebas de menú son gratuitas para los eventos superiores a 100 pax.

*Imágenes meramente representativas.*

*IVA para todos los precios: 10%*