



**CAFÉ DE ORIENTE**  
MUSEO DEL TRAJE

**MENÚS PARA  
COMUNIONES  
2017**



**Celebra su comunión en  
un lugar de ensueño**

### Menú Cocktail 1

Surtido de ibéricos

Surtido de croquetas  
(carabineros, jamón, pollo)

Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Brandada de bacalao con confitura de rocoto  
y tartaleta de espinacas

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Presa ibérica al yakiniku, queso manchego  
y confitura de tomates

Chupito de temporada

Tacos de salmón marinado, amapola,  
crema de idiazábal y ajo negro

Berenjenas crujientes con salsa de yogurt, tahina y  
miel

Mini hamburguesa de ternera gallega con cebolla  
morada y salsa de miel y mostaza

Delicias y dulces de nuestro obrador

**Precio por pax: 48€ + IVA**

### Menú Cocktail 2

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Surtido de croquetas  
(carabineros, jamón, pollo)

Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde

Anchoa de Santoña con gelee de bloody mary

Mini pincho de tortilla con ali-oli de las pedroñeras

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Albóndigas de merluza con salsa  
de azafrán e itotogarashi

Nürenberg hot dog con cebolla frita,  
pepinillos y sus salsas

Tartar de salmón con guacamole de wasabi

Tacos de lomo de buey con salsa de P.X

-

Brochetas de frutas

Delicias y dulces de nuestro obrador

**Precio por pax: 55€ + IVA**



### Menú Cocktail 3

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Surtido de croquetas (carabineros, jamón, pollo)

Steak tar-tar, kikos y cucurucho de alga nori

Ensalada cesar al estilo Café de Oriente

Anchoa de Santoña con gelee de bloody mary

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Tacos de salmón marinado, amapola, crema de idiazábal y ajo negro

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Albóndigas de merluza con salsa de azafrán e itotogarashi

Berenjenas crujientes con salsa de yogurt, tahina y miel

Mini hamburguesa de ternera gallega con cebolla morada y salsa de miel y mostaza

\*\*\*

Buffet de arroces al momento

-

Brochetas de fruta

Delicias y dulces de nuestro obrador

**Precio por pax: 68€ + IVA**



#### 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*

## Cocktail de bienvenida

### Cocktail de bienvenida 1\*

Surtido de croquetas  
(pollo y jamón)

Berenjenas crujientes con salsa de  
yogurt, tahina y miel

Anchoa de Santoña con gelee  
de bloody mary

Chupito de crema de temporada

**Precio por pax: 12€ + IVA**

### Cocktail de bienvenida 2\*

Surtido de croquetas  
(pollo, jamón, carabinero)

Lingote de foie y kirsch con  
pan crujiente especiado

Crujiente de langostinos con mojo de  
salmorejo

Chupito de crema de temporada

Mouse de foie, kirsh y cucurucho crujiente

Brick de morcilla con gazpacho de manzana  
verde

**Precio por pax: 16€ + IVA**

\*Nota sobre Cocktails de Bienvenida:

- Solo disponibles para acompañar los menús sentados
- Duración 30 minutos



### Bodega 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 menús sentados

### Menú 1

#### Entrante

Fagoti de pera y queso con ragout de setas silvestres y salsa de trufa

#### Plato principal

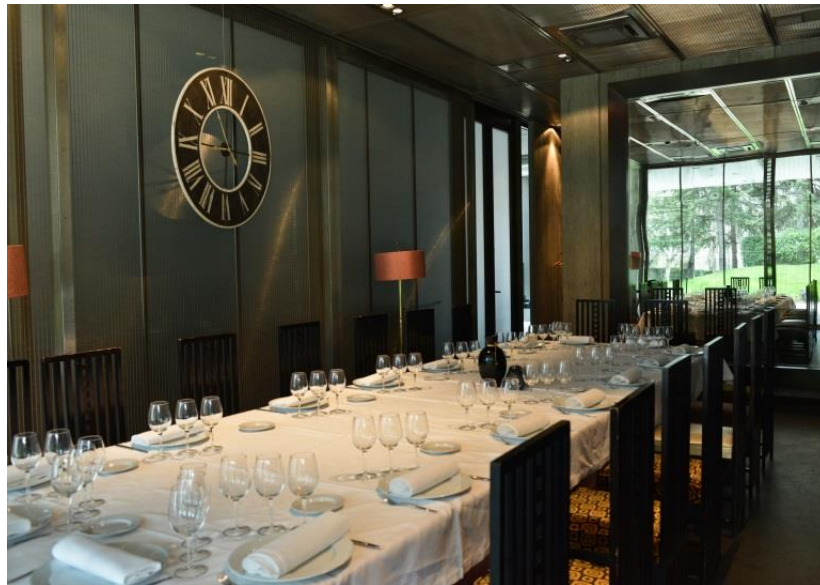
Dorada a la sal con mousaka libanesa

#### Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

**Precio por pax: 57€ + IVA**



### Menú 2

#### Entrante

Gazpacho de fresas con su tartar y queso de cabra frito

#### Plato principal

Solomillo de buey con patatas revolconas con torreznos y padrones

#### Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

**Precio por pax: 67€ + IVA**



## Menú 3

### Entrante

Ensalada bogavante con quinoa, wakame, brotes tiernos y mahonesa de té verde.

### Plato principal

½ Merluza de Pintxo en caldo corto sobre guiso de txipirón encebollado

\*\*\*

½ Paletilla de cabrito al estilo Café de Oriente

### Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

Sopa de chocolate, brownie y fresas

**Precio por pax: 87€ + IVA**

### 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*

*Selección de cafés e infusiones*

*Delicias y dulces de nuestro obrador*





## MENÚ INFANTIL

### Entrantes

Jamón, lomo y queso

Croquetas de jamón hechas en casa

Chipis fritos

### Plato principal

Salteado de solomillo con patatas fritas

### Postre

Tarta de chocolate

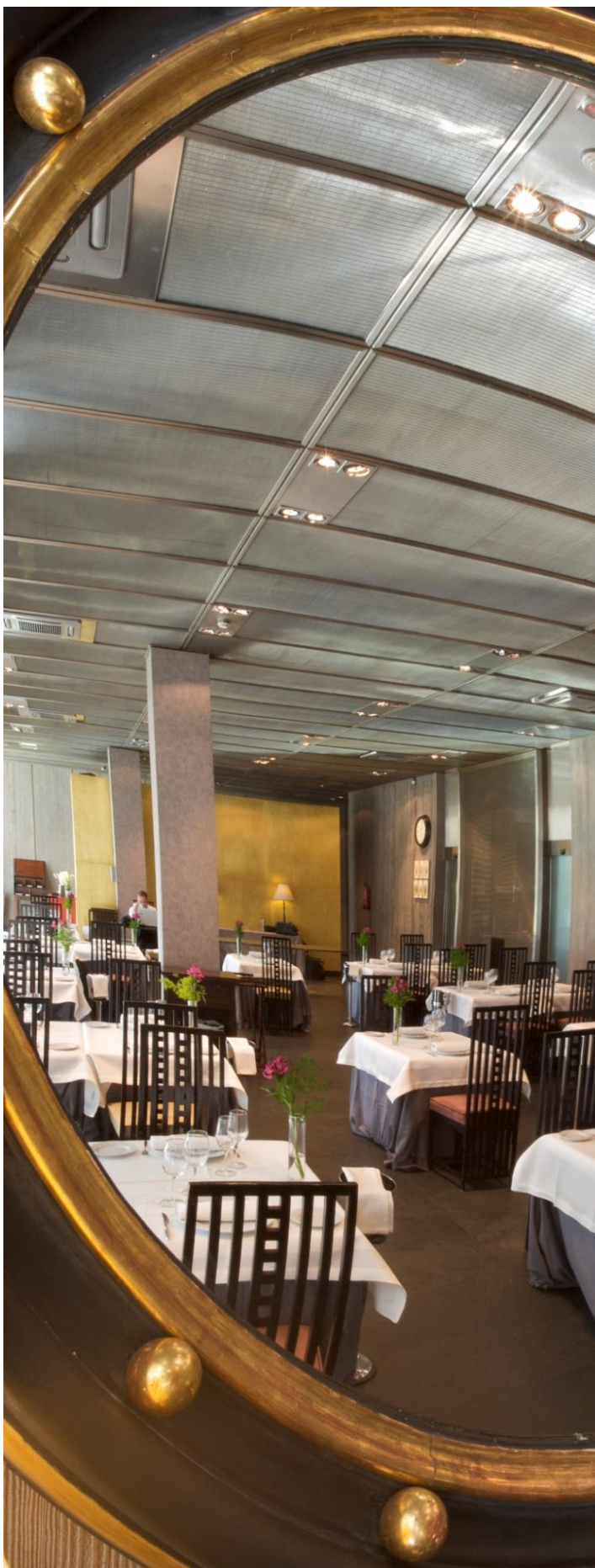
*Bebidas (refrescos y aguas)*

**Precio pax: 27, 00€ + IVA**



## **Candy Bar**

**100€ Buffet + 2€ por pax**



## **CONTACTO**

Grupos y eventos corporativos:

**María Gómez**

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

Tel: 91 550 20 55 | 639 982 149

**Itziar Peñafiel**

[museodeltraje@grupolezama.es](mailto:museodeltraje@grupolezama.es)

Tel: 91 550 20 55 | 660 093 140

### **Condiciones Generales**

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

\*Último 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.

\* Para los audiovisuales (sonido, música, iluminación, animación,etc...) contactar con: F.BURGOS MUSIC email: [fburgos@fburgosmusic.com](mailto:fburgos@fburgosmusic.com)

Imágenes meramente representativas.

IVA para todos los precios: 10%