



*Carta de Banquetes*  
*2009*

MELIÀ | MADRID PRINCESA

## Para Comenzar - Nuestra Selección de Entrantes

<i>Crema Fría de Melón con Virutas de Jabugo y Pasas Maceradas al Vino Dulce de Oporto .....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crema Melosa de Calabaza con Piñones Tostados .....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crema Ligera de Vieiras y Mejillones .....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Crema Suave de Nécoras con Matices de Pernod .....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Veloute Templada de Boletus Edulis con Zanahoria ...</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Muselina de Espárragos Salvajes con Hebras de Ibérico .....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Milhojas de Salmón Marinado con Mantequilla de Anchoa sobre Coulis de Frutos Rojos .....</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Medallones de Bonito en Salazón con Escabeche de langostinos al Vinagre Suave de Módena .....</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Terrina de Perdiz con Hígado de Pato, Frutos Secos y Castaña Glaseada .....</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Sashimi de Solomillo a la Brasa con Crujiente de Achicoria y Soja Líquida.....</i>	<i>21,00 €</i>

*I.V.A. no incluido*

## De la Lonja - Nuestros Pescados y Mariscos

<i>Troquel de Lenguado y Salmón con Crema Suave de Azafrán .....</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Espalditas de Lubina al Vino Espumoso del Penedés con Picadillo de Txangurro .....</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Dorada en Costra de Grana Padano con Confitado de Cebolla y Rejina a las Finas Hierbas .....</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Tradicional Merluza a la Bilbaina con Crujiente de Ajo y Páprika y Asadillo del Bierzo .....</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Bogavante en su Propia Concha con Espuma de Salmorejo .....</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Blanco y Negro de Rape al Horno con Panadera de Patata y Fritada de Tomate .....</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Langosta en Ensalada con Ananás, Mango y Salsa de Huevas de Salmón .....</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Dúo de Langostinos y Salmón Ahumado sobre Contrastes De Ensalada con Melocotón .....</i>	<i>25,00 €</i>

*I.V.A. no incluido*

## De la Dehesa y el Corral - Nuestras Carnes y Aves

<i>Tradicional Asado Castellano de Paletilla de Lechal .....</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Chuleta de Ternera a la Sartén con Crema de Mostaza Antigua y Miel de Azahar .....</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Entrecot de Buey a la Pimienta Negra .....</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Centro de Solomillo Salteado "Sabatini" .....</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Medallones de Solomillo de Cebón con Salsa Suave de Chalotas .....</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Jamoncitos de Pintada Rellena de Trufa con Reducción de Vino Tinto de Garnacha .....</i>	<i>23,00 €</i>

*I.V.A. no incluido*

## De la Dulcería de Nuestro Obrador

<i>Pastel de Jazmín con Toffee.....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Tarta San Marcos .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Tentación Tres Chocolates .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Dulce de Café al Mascarpone .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Pirámide de Turrón con Almendra Crujiente .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Delicias de Sidra .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bizcocho anaranjado con chocolate a la canela .....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Tarta de queso Idiazabal con nueces.....</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Biscuit de Vainilla con Crujiente de Almendras ....</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Sorbete de Limón al Cava .....</i>	<i>7,00 €</i>

*I.V.A. no incluido*

## Bodega

*Vino Blanco Aura Ars Vinum Verdejo  
D.O. Rueda – Bodegas Domecq*

≈\*\*\*≈

*Vino Tinto Viña Alcorta Crianza  
D.O. Rioja – Bodegas Domecq*

≈\*\*\*≈

*Cava Freixenet Brut Barroco*

≈\*\*\*≈

*Agua Mineral*

≈\*\*\*≈

*Refrescos*

≈\*\*\*≈

*Café*

≈\*\*\*≈

*Licores Digestivos*

*Precio por persona 21,00 €  
I.V.A. no incluido*