

# Menú 1

29€



roseta

## entrantes a compartir

Chips de berenjena con miel de romero  
y cremoso de queso de cabra

Trigueros en tempura de cerveza negra

Croquetas de temporada

## principales a elegir

Escalopines de pollo al vino dulce  
y puré de patatas

Merluza de pintxo en salsa verde con  
almejas y guisantes

Secreto de cerdo ibérico macerado con P.X y miel,  
con manzana a la plancha

## postres

Degustación de postres

(Una bebida incluida durante el evento: cerveza, agua, refresco o copa de vino)

# Menú 2

39€



## entrantes a compartir

Vegetales de la huerta en trampantojo  
Chipirones encebollados con ajada de perejil  
Tabla de quesos con frutos secos

## principales a elegir

Risotto de boletus con teja de parmesano  
Salmón salvaje en mantequilla de eneldo y cous cous  
Entrecote a la parrilla con patatas panaderas

## postres

Degustación de postres  
Café espresso a elegir

(Una bebida durante el evento: cerveza, agua, refresco o copa de vino)

# Menú 3

49€



roseta

## entrantes a compartir

Jamón ibérico de Guijuelo con tostas  
de pan tumaca

Flores de alcachofa a la plancha con  
escamas de sal

Pulpo a la brasa con piedras de cachelos

## principales a elegir

Milhojas de rabo de toro

Atún abrazado en mahonesa de ajonjolí y cous cous

Solomillo a la brasa de vaca madurada  
en reducción de piquillos

## postres a elegir

Nubes de queso con arándanos

Coulant casero con helado de nata

Crumble de manzana

Café espresso al gusto

(Bebidas incluidas durante el evento: cerveza, agua, refresco o copa de vino)



## Condiciones de contratación

Cantidad mínima 15 personas por evento, una bebida incluida por persona: agua, vino blanco rueda, vino tinto rioja crianza, cerveza de grifo o refrescos, IVA incluido.

Las bebidas se comienzan a servir cuando estén sentados todos los comensales, las consumiciones antes o después de la comida o la cena se cobrarán por separado. Si desea que las bebidas sean ilimitadas durante la comida o la cena tendría un incremento en el precio del menú escogido de 6€ por comensal. Solo el menú 3 tiene todas las bebidas incluidas durante la comida o cena.

La reducción de comensales deberá comunicarse por lo menos 48 horas antes del evento, ya que de no ser así se facturará por la cantidad inicial, de la misma manera cualquier incremento deberá comunicarse vía email y telefónico.

Para cualquier contratación una vez elegido el menú, debe proceder a abonar el 30% del presupuesto inicial, y notificar vía email [info@restauranteroseta.com](mailto:info@restauranteroseta.com) que ha realizado el abono.

Corporación Hostelera Alcobendas, SL

CIF: B87658894

Telf. 916612018

Banco: Sabadell

IBAN: ES38 0081 1384 4500 0133 4939