

Menú 1

33€



roseta

entrantes a compartir (seleccionar 3 entrantes)

- Chips de berenjena con miel de romero y cremoso de queso de cabra
 - Tempura de trigueros y teriyaki de piña
 - Croquetas de temporada
 - Ensaladilla rusa con mayonesa de masago
- Huevos rotos con jamón y trufas
 - Mozzarella fresca, tomate y pesto de albahaca

principales a elegir

- Involtini de pollo y vegetales
 - Merluza rebozada en panko y salsa verde
 - Entrecote de ternera con patatas rústicas y ensalada
- Secreto de cerdo ibérico miel de jengibre y patatas arrugadas

degustación de postres

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

Menú 2

44€



roseta

entrantes a compartir (seleccionar 3 entrantes)

- Salteado de setas
con huevo a baja temperatura
- Tiradito de pez mantequilla
- Ensalada de Salmon marinado
- Canutillos de langostinos
en pasta philo rellena de verduras
 - Tequeños
en reducción de papelón
- Ceviche de pescado blanco
con tartar de uchuva y cancha
 - Tabla de Quesos
con nueces y frutas

principales a elegir

- Carrillera de ternera estofada
en crema de calabaza
- Jarrete de cordero estofado
con puré al ají amarillo
- Curvina en salsa de pimientos asados
y vegetales al grill
 - Arroz negro con Txipirones
y polvo de serrano

degustación de postres

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

Menú 3

55€



roseta

entrantes a compartir (seleccionar 3 entrantes)

- Jamón Ibérico de Guijuelo
con tostas de pan tumaca
- Terrina de foie y queso de cabra
 - Tartar de atún rojo
con aguacate y sopa fría de almendras
 - Burrata Fresca
con arbequina y escamas de sal
 - Steak tartar al plato
 - Pulpo al vacío
en aji amarillo y vinagreta de lentejas
- Croqueticas de quinoa en salmorejo andaluz
 - Meloso de trufa negra y manchego

principales a elegir

- Arroz a banda con Cigalas
- Solomillo en reducción de syrah
crema de manchego y su crujiente
 - Atún rojo, salmorejo
y vinagreta de pistacho
 - Cordero confitado
y arroz basmati al curry de coco

selección de postres

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



Condiciones de contratación

Cantidad mínima dieciséis personas por evento, una bebida incluida por persona: agua, vino blanco Rueda, vino tinto Rioja o Ribera de Duero, 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. El vino que incluyen los menús se calcula a razón de una botella por cada cuatro comensales. 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 contratada, 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 a 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