

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25

EBOCA RESTAURANTS

BLOVED
RESTAURANT



Menú empresas cóctel

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ceviche de corvina con leche de tigre y maracuyá
Tartar de salmón, aguacate y piñones
Jamón ibérico de bellota con pa amb tomaquet
Surtido de quesos, picos crujientes y mermeladas
Saquito de langostinos al teriyaki
Croquetas de jamón ibérico
Tosta de sobrasada, miel y huevo de codorniz
Anchoa de Santoña sobre tostada y tomate rosado
Magret de pato, foie y coulis de cereza negra
Pan bao de carne mechada

Mini brownie con chocolate caliente
Brocheta de fruta de temporada

BODEGA

Vino blanco Legaris, D.O. Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero,
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Cerveza y refrescos
Agua

PRECIO: 55 EUROS

Menú empresas banquete

PRIMEROS A COMPARTIR

Ibéricos y quesos con pan y tomate
Ensalada de tomate raf, aguacate y salmón ahumado
Degustación de croquetas gourmet

PRINCIPALES A ELEGIR

Lubina, hongos y patatas revolconas
o
Lomo bajo de ternera de Guadarrama con patatas y
trigueros

POSTRE

Cheese cake spéculoos con salsa toffee
Turrónes y mignardises

BODEGA

Agua
Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero,
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs, Cava, Macabeo,
Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Menú empresas banquete

Opción Veggie

PRIMEROS A COMPARTIR

Ensalada de tomate, aguacate y tofú ahumado
Alcachofas confitadas, queso vegano, cebolla
caramelizada y trufa
Degustación de croquetas veganas

PRINCIPALES A ELEGIR

Quinotto, Con edamame y tofu ahumado
O
Solomillo de seitán a la pimienta rosa y boniato
asado

POSTRE

Éxtasis bio vegano con sorbete de frambuesa
Turrónes y mignardises

BODEGA

Agua
Vino blanco Legaris, Rueda, Verdejo
Vino tinto Ederra Roble, D.O. Ribera del Duero,
Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Vino espumoso Ars Blanc de Blancs, Cava, Macabeo,
Xarel·lo y Parellada
Café e infusiones

PRECIO: 45 EUROS

Información y condiciones de reserva

INFORMACIÓN

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Comidas: de 13:00h a 16:00h

Cenas: de 19:00h a 00:00h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H

Quien lo desee, puede disfrutar de nuestro gastrobar 9 Nnueve hasta la 1 de la madrugada.

CONDICIONES DE RESERVA

DEL 15/11 AL 04/01
(EXCEPTO 24/12 Y 31/12)

Menú de Empresas válido para grupos de a partir 8 personas.

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva.

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento.

HOTEL CATALONIA GRAN VÍA

C. Gran Vía, 7-9 28013 Madrid

Reservas: reservas@restaurantebloved.com

Telf. 91 531 22 22 | [@bloved_restaurant](#) |
[@ebocarestaurants](#) | ebocarestaurants.com