

EL PATIO DE
ATOCHA

MENÚ EJECUTIVO



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS



ENTRANTE A ELEGIR

Burrata con tomate infusionado y aceite de albahaca | 🍷

ó

Ensaladilla de txangurro con mayonesa huancaína
y polvo de aceituna negra | 🍷 🍷 🍷

ó

Torrezno nikkei con causa limeña | 🍷 🍷

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz seco de gambones con alioli de azafrán | 🍷 🍷 🍷 🍷

ó

Tartar de atún rojo con guacamole y alga wakame | 🍷 🍷 🍷 🍷

ó

Carrillera ibérica al mole de Pedro Ximénez | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso de cabra con coulis de frutos rojos | 🍷 🍷 🍷

ó

Crema de limón con crujiente de merengue | 🍷 🍷

Incluye una bebida: una copa de vino blanco o tinto de la casa,
cerveza, refresco o agua con y sin gas.

35€ por persona (IVA incluido)

EL PATIO DE
ATOCHA

EXECUTIVE MENU



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS



STARTER TO CHOOSE

Burrata with infused tomato and basil oil | 🍅
ó

Spanish potato salad with spider crab, peruvian huancaína
mayonnaise and black olive | 🦀 🍷 🍷
ó

Nikkei torrezno with causa limeña
(a torrezno is a crispy piece of pork and causa limeña is a
Peruvian dish made with potatoes and yellow peppers) | 🍷 🍷

MAIN COURSE TO CHOOSE

Dry rice with prawns and saffron alioli | 🦐 🍷 🍷 🍷
ó

Bluefin tuna tartar with guacamole
and wakame seaweed | 🐟 🍷 🍷 🍷
ó

Mole-style Iberian pork-cheeks
with Pedro Ximénez sauce | 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

DESSERT TO CHOOSE

Goat cheesecake with berries coulis | 🍰 🍷 🍷
ó

Lemon cream with crunchy meringue | 🍰 🍷 🍷

Includes a drink: a glass of in-house red or white wine, beer, soft
drink, sparkling or still water.

€35 VAT included

EL PATIO DE
ATOCHA

MENU DU TRAVAILLEUR



PALACIO
ATOCHA

MADRID · BY COOLROOMS MANOR HOTELS



ENTRÉE AU CHOIX

Burrata, tomate infusée et huile de basilic | 🍅 🌿

ó

Salade de crabe royal avec mayonnaise péruvienne huancaína
et olive noire | 🦀 🥑 🫒

ó

Nikkei torrezno et causa limeña

(le torrezno est un morceau de porc croustillant et la causa limeña
est un plat péruvien à base de pommes de terre
et de poivrons jaunes) | 🍷 🌿

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Riz sec de crevettes et aioli de safran | 🦐 🥑 🫒 🍷

ó

Tartare de thon rouge avec guacamole et algue wakame | 🐟 🥑 🌿 🍷

ó

Joues de bœuf ibérique sauce Pedro Ximénez | 🍷 🍷 🍷 🌿

DESSERT AU CHOIX

Tarte au fromage de chèvre avec coulis de fruits rouges | 🍰 🍷 🍷

ó

Crème de citron et sa meringue | 🍰 🍷

Inclut une boisson : un verre de vin rouge ou vin blanc, bière, boisson
non alcoolisée, eau gazeuse ou eau plate.

PVP 35 € TTC