

MENÚS DE
Grupos

EL PATIO DE
ATCCHA



PALACIO
ATCCHA

Cóctel



Salpicón de pulpo y langostino
Gilda de bacalao ahumado y Cherry encurtido
Blini de ensaladilla de txangurro y huevas de salmón
Mini brioche de steak tartar de solomillo con
mostaza a la antigua y encurtidos finos
Hummus de remolacha y garbanzos
Royal de foie con gelé de Pedro Ximénez

Consomé castellano
Croqueta de chuleta madurada
Parmentier trufada con yema curada
Taco de oreja a la plancha con salsa brava
Mini burger de carrillera con setas y menta
Salmón marinado a la parrilla con crema de encurtidos

Hojaldre de crema de limón y gel de ponzu
Nuestra trufa de chocolate y pistacho verde



Bebidas

Agua, refrescos, cerveza
Blanco Nieva. Verdejo. D.O. Rueda
Vilicus Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja

90 minutos

Mínimo requerido: 20 personas

70€



PALACIO
ATOCHA

EL PATIO DE
ATOCHA

Menú 1

Aperitivo del chef

Entrante

Consomé castellano con huevo poché trufado

Principal a elegir

Presa ibérica con cremoso de zanahoria y setas de invierno

Salmón marinado con remolacha y emulsión de finas hierbas

Algo dulce...

Cuajada con miel de castaño y nueces garrapiñadas

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza

Blanco Nieva. Verdejo. D.O. Rueda

Vilicus Crianza. Tempranillo. D.O. Rioja

Café incluido



PALACIO
ATOCHA

58€

EL PATIO
DE
ATOCHA



Menú 2



Aperitivo del chef

Entrante

Alcachofa confitada a la parrilla con yema curada y virutas de jamón

Pescado

Merluza en salsa verde con berberechos

Carne

Lingote de cordero con parmentier trufada



Algo dulce...

Hojaldre de limón y crema chantilly con gel de ponzu

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza

Vionta Albariño D.O Rías Baixas Camino

Selección Especial D.O Ribera del Duero



Café incluido



PALACIO
ATOCHA

72€

EL PATIO DE
ATOCHA

Menú 3

Aperitivo del chef

Entrante

Bisqué ligero de marisco y almejas
Alcachofa confitada a la parrilla con yema curada y virutas de jamón

Pescado

Albóndigas de rape y gambón en su jugo

Carne

Suprema de vaca madurada con salsa de
oporto y patatas risoladas

Algo dulce...

Tarta hojaldrada de crema y frutos rojos

Bebidas

Agua, refrescos, cerveza
Vionta Godello D.O Monterrei
Orube Crianza D.O. Rioja

Café incluido

72€