

TERRAZA – JARDÍN

FELIPE



Menús

2024 b

TERRAZA JARDÍN FELIPE

A continuación les presentamos una serie de menús que tenemos previamente elaborados.

Se trata solo de algunos ejemplos por lo que les recordamos que podemos confeccionarles cualquier otro menú a su gusto.

- Los menús serán mínimo para grupos de 8 personas.
- Los menús incluyen toda la bebida, a excepción de los combinados y licores y bebidas especiales. (Máximo una botella de vino por persona).
- El vino será de Denominación de Origen Rioja o Ribera del Duero, pudiéndolo cambiar por cualquier otro de nuestra cuidada selección, con su correspondiente suplemento.
- Les recordamos que para sus celebraciones especiales, pueden cambiar el surtido de postres por alguna de las variadas tartas que elaboran nuestros reposteros.
- Es necesario que nos reserven el menú con un mínimo de 48h.
- El 10% de IVA está incluido en los precios.

También recordarles que podemos confeccionarles menús para veganos, vegetarianos, personas con dietas especiales y celíacos.

Calle Mayo nº 4, 28491

Navacerrada, Madrid

Tel.: 91 853 10 41 – 91 856 08 34

www.restaurantefelipe.com

terrazajardinfelipe@gmail.com

MENU N° 1 59 €

Entrantes:

Croquetas Variadas de Jamón Ibérico y de Carabineros

Huevos Fritos con Patatas, Parmessano, Crema de Boletus y Trufa Negra

Trompetas de Langostinos

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Tarta de la Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 2 61 €

Entrantes:

Creemosos de Rabo de Toro

Nido de Verduritas Crujientes con Jamón Ibérico y Huevos Fritos

Trompetas de Langostinos

Burrata con Tartar de Tomate, Pistachos y Aceite de Albahaca

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

Secreto de Ibérico a la Parrilla

-

Bacalao al Horno Gratinado con Alioli de Ajo Negro

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Tarta de la Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 3 63 €

Entrantes:

Croquetas Variadas de Carabineros y de Jamón Ibérico

Flores de Alcachofa a la Plancha con Papada Ibérica y Salsa Romesco

Dumplings Fritos Rellenos de Cochinillo Asado

Pimientos de Cristal con Piparras y Bacalao Confitado

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

Magret de Pato a la Plancha con Salsa de Arándanos

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Bacalao Confitado con Alioli de Ajo Negro

Tarta de la Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 4 65 €

Entrantes:

Creemosos de Rabo de Toro

Trompetas de Langostinos

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño y con Jamón Ibérico

Boletus Edulis a la Plancha con Foie Mi-Cuit y Miel

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

Escalopines de Solomillo con Fondue de Queso Raclette

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Rodaballo al Horno con su Ajada Gallega

Tarta de la Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 5 67 €

Entrantes:

Los Tres Cerditos: Morcilla, Chistorra y Torreznos

Flor de Alcachofa a la Plancha con Romesco y Papada Ibérica

Trompetas de Langostinos

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

Paletilla de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña

Cochinillo Asado en Horno de Leña

Paletilla de Cabrito Asado en Horno de Leña

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Bacalao al Horno con Tomate Natural a la Albahaca

Tarta de la Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 6 73 €

Entrantes:

Croquetas Variadas de Carabineros y de Jamón Ibérico

Trompetas de Langostinos

Boletus Edulis a la Plancha con Foie Mi-Cuit a la Miel

Flor de Alcachofa a la Plancha con Romesco y Papada Ibérica

Pulpo a la Parrilla con Crema de Pimentón de La Vera

Segundo a elegir entre:

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja a la Parrilla

Solomillo de Vaca Vieja a la Parrilla con Foie

Chuletillas de Cordero Lechal a la Parrilla

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Bacalao al Horno Gratinado con Alioli de Ajo Negro

Rodaballo al Horno con su Ajada Gallega

Tarta de La Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 7 75 €

Entrantes:

Croquetas Variadas de Carabineros y de Jamón Ibérico

Terrina de Foie Mi-Cuit de Pato con Mermelada de Frutos Rojos

Gambas Rojas al Ajillo

Chipironcitos a la Andaluza

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño y con Jamón Ibérico

Segundo a elegir entre:

Paletilla de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña

Paletilla de Cabrito Asada en Horno de Leña

Cochinillo Asado en Horno de Leña

Solomillo de Vaca Vieja a la Parrilla con Foie Mi-Cuit

-

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Bacalao al Horno con Tomate Natural a la Albahaca

Rodaballo al Horno con su Ajada Gallega

Tarta de La Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENU N° 8 90 €

Entrantes:

Jamón Ibérico de Bellota

Flor de Alcachofa a la Plancha con Salsa Romesco y Papada Ibérica

Croquetas de Carabineros

Pulpo a la Parrilla con Patatas y Crema de Pimentón de La Vera

Boletus Edulis a la Plancha con Foie Mi-Cuit y Miel

Gambas Rojas al Ajillo

Pimientos de Cristal con Piparras y Bacalao Ahumado

Segundo a elegir entre:

Paletilla de Cordero Lechal Asado en Horno de Leña

Paletilla de Cabrito Asada en Horno de Leña

Cochinillo Asado en Horno de Leña

Solomillo de Vaca Vieja a la Parrilla con Foie Mi-Cuit

Merluza de Pincho a la Bilbaína con Gambas

Bacalao al Horno con Tomate Natural a la Albahaca

Rodaballo al Horno con su Ajada Gallega

Tarta de La Casa

Sorbete de Limón al Cava con Vodka

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café y Licor

MENÚ SEGOVIANO 68 €

Entrantes:

Los Tres Cerditos: Morcilla, Chistorra y Torreznos

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño

Primero al centro:

Puchero de Judiones de La Granja con su Matanza

Segundo:

Cochinillo Segoviano Asado en Horno de Leña

Tarta de Ponche Segoviano

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚ GALLEGO 70 €

Entrantes:

Croquetas Caseras de Carabineros

Pulpo a la Parrilla con Parmentier de Pimentón y Patatas Panadera

Zamburiñas (3) a la Plancha con Nuestro Aliño

Tomates de la Huerta Aliñados

Segundo a elegir:

Rodaballo al Horno con su Ajada Gallega

o

Entrecot de Lomo Alto de Vaca Vieja “Alta Maduración” a la Parrilla

Tarta de La Casa

Vino de la Casa D.O. (Rosado, Tinto y Blanco)

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚ PICOTEO

MENÚ PICOTEO Nº 1 46 €

Al centro:

(1 plato cada 4 personas)

*

Croquetas Variadas de Jamón Ibérico y de Carabineros

Dumplings Fritos Rellenos de Cochinillo Asado

Cazuela de Gambas al Ajillo

Nido de Verduritas Crujientes con Jamón Ibérico y Huevos Fritos

Burrata con Tarta de Tomate, Pistachos y Albahaca

Chipirones a la Plancha con Cebolla Confitada

Surtido de Postres

Vino de la Casa D.O. Rioja o Ribera del Duero

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚ PICOTEO

MENÚ PICOTEO N°2 48 €

Al centro:

(1 plato cada 4 personas)

*

Croquetas de Jamón Ibérico

Trompetas de Langostinos

Flor de Alcachofa a la Plancha con Romesco y Jamón Ibérico

Huevos Fritos con Patatas, Crema de Boletus, Parmessano y Trufa Negra

Chipironcitos a la Andaluza

Tomate Seleccionados con Nuestro Aliño

Surtido de Postres

Vino de la Casa D.O. Rioja o Ribera del Duero

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚ PICOTEO

MENÚ PICOTEO N°3 50 €

Al centro:

(1 plato cada 4 personas)

*

Croquetas Variadas de Jamón Ibérico y de Carabineros

Patatas Revolconas con Torreznos de Soria, Manchego y Papada Ibérica

Ensaladilla Rusa “Felipe”

Tempura de Berenjena y Calabacín con Salmorejo Cordobés

Boletus Edulis a la Plancha con Foie Mi-Cuit y Miel

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño

Chipirones a la Plancha con Cebolla Confitada

Surtido de Postres

Vino de la Casa D.O. Rioja o Ribera del Duero

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚ PICOTEO

MENÚ PICOTEO N°4 52 €

Al centro:

(1 plato cada 4 personas)

*

Crema de Rabo de Toro

Trompetas de Langostinos

Puerros Confitados a la Parrilla con Romesco

Nido de Verduritas Crujientes con Huevo Frito y Jamón Ibérico

Boletus Edulis a la Plancha con Foie Mi-Cuit y Miel

Chipironcitos a la Andaluza

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño y con Jamón Ibérico

Surtido de Postres

Vino de la Casa D.O. Rioja o Ribera del Duero

Agua, Cerveza, Refrescos

Café o Infusión

Copa de Licor

MENÚS INFANTILES

MENÚ INFANTIL N° 1 26 €

Espaguetis con Tomate

Tiritas de Pollo con Patatas Fritas

Tarta de La Casa o Helado al Gusto

Agua y Refrescos

MENÚ INFANTIL N° 2 28 €

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Hamburguesa de Vaca Vieja con Bacon y Queso

Tarta de La Casa o Helado al Gusto

Agua y Refrescos

MENÚS INFANTILES

MENÚ INFANTIL Nº 3 34 €

Entremeses Variados

(Croquetas, Calamares, Jamón Ibérico, Queso Manchego y Ensaladilla)

Escalope de Ternera con Patatas Fritas

Tarta de La Casa o Helado al Gusto

Agua y Refrescos

MENÚ INFANTIL Nº 4 38 €

Entremeses Variados

(Croquetas, Calamares, Jamón Ibérico, Queso Manchego y Ensaladilla)

Chuletillas de Cordero con Patatas Fritas

Tarta de La Casa o Helado al Gusto

Agua y Refrescos

OPCIONES VEGANAS

Crema de Calabaza con Croutons de Pan

Salmorejo Casero

Gazpacho Andaluz

Hummus de Garbanzos con Pimentón de la Vera

Boletus Edulis a la Plancha

Flores de Alcachofa a la Plancha con Salsa Romesco

Puerros Confitados a la Parrilla con Romesco

Tomates Seleccionados con Nuestro Aliño

Tempura de Berenjena y Calabacín con Salmorejo

Verduras Frescas de Temporada a la Plancha con Romesco

OPCIONES VEGETARIANAS

Croquetas Caseras de Boletus Edulis

Provolone al Horno con Tomate Natural

Burrata con Tartar de Tomate, Rúcula y Pistacho

Tomates Verdes Fritos Rellenos de Queso con Guacamole

ADAPTACIONES SIN GLUTEN

Croquetas de Jamón Ibérico

Hamburguesas

Pastas