

# ORGAZ

MADRID

## MENÚ ★ UNO ★

### *Entrantes*

Las bravas de Orgaz  
Pastel de cabracho con mahonesa de lima  
Nuestros Torreznos

### *Principales a elegir entre:*

Bacalao confitado a baja temperatura con crema de patata  
ó  
Timbal de Rabo de toro deshuesado con daditos de patata

### *Postre*

Sorbete de Mojito cubano

Café y Mignardises

**39,00 €**

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos ( D. O. Rueda) • Tinto: Señorío de Zafra robe ( D.O. Madrid)

Grupos mínimo 8 personas.

## MENÚ

### ★ DOS ★

#### *Entrantes*

Ensaladilla Rusa Clásica  
Tomate Aliñado a la andaluza  
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas  
Croquetas de Jamón Ibérico

#### *Principales a elegir entre:*

Bacalao confitado a baja temperatura con crema de patata  
ó  
Volcán de Rabo de Toro con patata, huevo poché y shiitake  
ó  
Secreto ibérico a la brasa

#### *Postre*

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

**43,00 €**

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas, agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos ( D. O. Rueda) • Tinto: Señorío de Zafra roble ( D.O. Madrid)

Grupos mínimo 8 personas.

## MENÚ ★ TRES ★

### *Entrantes*

Anchoas del Cantábrico sobre pan artesano con tomate  
Pastel de Cabracho con mahonesa de lima  
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas  
Croquetas de Cocido y de Jamón Ibérico

### *Principales a elegir entre:*

Merluza a la parrilla con tirabeques  
ó  
Solomillitos de Ternera con foie, bacon y trufado de parmentier  
ó  
Costillas asadas a baja temperatura con salsa de la casa

### *Postre*

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

**48,50 €**

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Verdejo: Valdelainos ( D. O. Rueda) • Tinto: Izadi Crianza ( D.O.Ca Rioja)

Grupos mínimo 8 personas.

## MENÚ

# ★ CUATRO ★

### *Entrantes*

Anchoas del Cantábrico sobre pan artesano con tomate  
Alcachofas en Flor con aceite de oliva virgen y sal en escamas  
Calamares a la andaluza (de Potera)  
Jamón ibérico de bellota con pan artesano con tomate

### *Principales a elegir entre:*

Rodaballo a la brasa con salteado de boletus  
ó  
Lomo de Carne Roja fileteado a la brasa

### *Postre*

Degustación de nuestros postres caseros

Café y Mignardises

**57,00 €**

(IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen una botella de vino tinto y blanco cada seis personas , agua mineral y servicio de una cerveza o refresco por persona.

Blanco Albariño: Marieta ( D. O. Rias Baixas) • Tinto: Pruno ( D.O.Ribera del Duero)

Grupos mínimo 8 personas.

## POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIONES DE MESAS DE GRUPO

La reserva se debe de garantizar con el abono de 12€ por comensal, en concepto de señal.

La reserva no quedará completamente confirmada hasta no recibir el importe solicitado, y el justificante de la misma.

EN CASO DE DISMINUCIÓN DEL NÚMERO DE COMENSALES RESERVADOS:

- Si se comunica con una antelación mínima de 48 horas no tendrá ninguna penalización.
- Si se comunica dentro de las 48 anteriores a la fecha del evento, no se devolverá la cantidad entregada en concepto de señal, por cada comensal anulado.

EN CASO DE CANCELACIÓN DEL EVENTO:

- Si se comunica con una antelación mínima de 7 días naturales, no tendrá penalización, y se devolvería el importe integro de la señal.
- Si se comunica dentro de los 7 días naturales previos al evento, o no se comunica, no se devolverá el importe de la señal entregada.

El pago de la señal implica la aceptación de esta política de cancelación.