

CASA D COMIDAS



MENÚ

MENU

Propuesta Gastronómica para Eventos y Grupos
Mesas para compartir

Gastronomic Proposal for Events and Groups
Sharing Tables

En Casa de Comidas, nuestros menús nacen de la cocina de siempre, basada en el producto local y pensada para compartir. Propuestas que se adaptan a cada ocasión, donde el sabor y el tiempo se disfrutan sin prisas.

At Casa de Comidas, our menus are rooted in time-honoured, locally sourced, product-led cooking, and designed for sharing. Thoughtful options for every occasion, where flavour and time are meant to be enjoyed without hurry.

Gestionamos su petición a través de casadecomidas@nh-hotels.com o llamando al **+34 913 456 160** a partir de 10 comensales.

C. del Padre Damián, 23, Madrid

We can process your request via email at casadecomidas@nh-hotels.com o llamando al **+34 913 456 160** a partir de 10 comensales.

C. del Padre Damián, 23, Madrid





MENÚ DE GRUPO

GROUP MENU

ENTRANTES
STARTERS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y
piparra encurtida
Pimientos rellenos de presa ibérica
Croquetas cremosas de jamón

*Potato salad with tuna belly and
pickled green Basque pepper
Stuffed peppers with Iberian pork
Creamy Iberian ham croquettes*

PRINCIPALES
MAIN DISH

Fritos de merluza a la romana
con salsa tártara
o
Solomillo de ibérico al whisky

*Roman-style hake tacos
with tartar sauce
or
Iberian sirloin with whisky*

POSTRES
DESSERTS

Tarta de la abuela

Grandmas's Cake

BODEGA WINE
CELLAR &
BEVERAGES

Vino blanco
Vino tinto
Agua
Servicio de café e infusiones

*White wine
Red wine
Water
Coffee and
tea*

65 €
Persona
Per person

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
*Minimum 10
people

ENTRANTES
STARTERS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y
piparra encurtida
Pimientos rellenos de presa ibérica
Croquetas cremosas de jamón
Alcachofa a la brasa con Romesco

*Potato salad with tuna belly and
pickled green Basque pepper
Stuffed peppers with Iberian pork
Creamy Iberian ham croquettes
Chargrilled artichoke with romesco
sauce*

PRINCIPALES
MAIN DISH

Mero blanco con patatas panaderas y
verduritas
o
Presa de bellota a la brasa con
patatas al ajillo

*White grouper with pan-roasted
potatoes and seasonal
vegetables
or
Grilled acorn-fed trout with
garlic potatoes*

POSTRES
DESSERTS

Tarta de la abuela

Grandmas's Cake

BODEGA WINE
CELLAR &
BEVERAGES

Vino blanco
Vino tinto
Agua
Servicio de café e infusiones

*White wine
Red wine
Water
Coffee and
tea*

75 €
Persona
Per person

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
*Minimum 10
people

ENTRANTES
STARTERS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y
piparra encurtida
Pimientos rellenos de presa ibérica
Croquetas cremosas de jamón
Alcachofa a la brasa con Romesco

*Potato salad with tuna belly and
pickled green Basque pepper
Stuffed peppers with Iberian pork
Creamy Iberian ham croquettes
Chargrilled artichoke with romesco
sauce*

PRINCIPALES
MAIN DISH

Lenguado Bilbaína con patatas
panadera
o
Solomillo de ternera en salsa de
pimienta verde

*Bilbaína-style sole with pan-roasted
potatoes
or
Beef fillet with green peppercorn
sauce*

POSTRES
DESSERTS

Tiramisú

Tiramisu

BODEGA WINE
CELLAR &
BEVERAGES

Vino blanco
Vino tinto
Agua
Servicio de café e infusiones

*White wine
Red wine
Water
Coffee and
tea*

90€
Persona
Per person

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
*Minimum 10
people

CASA D COMIDAS

Calle del Padre Damián, 23, Chamartín,
28036, Madrid

 [casadecomidasmadrid](#)

casadecomidas-restaurant.com