CASA D
COMIDAS



MENÚ

Propuesta Gastronómica para Eventos y Grupos

Mesas para compartir

MENU

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

MENÚ ORIGEN
ORIGEN 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
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
Menu items are subject to seasonal changes.

MENÚ CAMINO
PATH MENU

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 Romescu	*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 Carrillera ibérica en su jugo con puré de patata	*White grouper with pan-roasted potatoes and seasonal vegetables* *or* *Iberic pork cheek in its own juices with mashed 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*
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
**Menu items are subject to seasonal changes.*

MENÚ MEMORIA
MEMORY MENU

ENTRANTES
STARTERS

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida
Potato salad with tuna belly and pickled green Basque pepper

Pimientos rellenos de presa ibérica
Stuffed peppers with Iberian pork

Croquetas cremosas de jamón
Creamy Iberian ham croquettes

Alcachofa a la brasa con Romescu
Chargrilled artichoke with romesco sauce

PRINCIPALES
MAIN DISH

Lenguado Bilbaína con patatas panadera
Bilbaína-style sole with pan-roasted potatoes

o
or

Solomillo de ternera en salsa de pimienta verde
Beef fillet with green peppercorn sauce

POSTRES
DESSERTS

Tiramisú
Tiramisu

BODEGA
WINE CELLAR & BEVERAGES

Vino blanco
White wine

Vino tinto
Red wine

Agua
Water

Servicio de café e infusiones
Coffee and tea

90€
Persona
Per person

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
Minimum 10 people
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
Menu items are subject to seasonal changes.

CASA DE COMIDAS

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

casadecomidasmadrid

casadecomidas-restaurante.com