

MENU 1



APERITIVO DEL CHEF

Surtido de Croquetas Caseras

ENTRANTE A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Ravioli de Setas y Boletus con Salsa de Carrillera y Virutas de Foie ó

Ensalada de Salmón Ahumado y Naranja con Dados de Queso feta y Aguacate con Aliño de Cítricos.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR CON ANTELACIÓN

Presa de Cerdo Marinada con Hierbas de Monte, Parmentier de Patata y Ajo Negro ó

Taco de Bacalao al Ajo aceite de Almendras con Espinacas Cremadas al Queso Brie

POSTRES

Nuestra Tarta SoMa de Quesos y Galleta a la Mantequilla con Confitura de Fresas Acidas Surtido de Turrones

BODEGA





MENU 2



ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Croquetas Caseras

Tabla de Jamón Ibérico de Cebo y Quesos nacionales

Burratina Cremosa de Puglia con Pesto de Anacardos y Embutido Italiano sobre Pan Naan de Mantequilla

Ensaladilla Casera con Torreznos de Soria, Mahonesa de Manzanilla y Piparras

SEGUNDOS A ELEGIR CON ANTELACION

Corvina Asada con Cremoso de Puntaletes de Puerro y Gamba

Ó

Carrillera de Cerdo ibérico con Salsa de Vino Dulce y Cremoso de Boniato Asado y Miso.

POSTRES

Cookie de Chocolate Blanco y Frambuesa con Yogurt Búlgaro y Grosellas Surtido de Turrones

BODEGA





MENU 3



ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de Croquetas Caseras

Ceviche de Langostinos, Pulpo y Corvina con Leche de Tigre y Chips de Yuca Costilla de Cerdo a Baja Temperatura Deshilachada, en Pan Chino con Cebolla encurtida y Salsa de Mayo Kimchie

Gyozas de Verduritas con Salsa de Curry Verde y Cebolleta China

SEGUNDOS A ELEGIR CON ANTELACION

Lubina del Atlántico con Costra de Pistacho y Crema de Coliflor Trufada ó

Rib Eye de Vaca madurada con Mantequilla de Ajo y Romero sobre Papas aliñas

POSTRES

Lingote de Cacahuete y Caramelo con Sopa Cremosa de Chocolate Blanco y Naranja Surtido de Turrones

BODEGA





MENU 4



ENTRANTES A COMPARTIR

Nuestras Croquetas caseras Jamón Ibérico de Bellota 100% Taco de Confit de Pato con Aguacate y Pico de Gallo a la Naranja Tartar de Atún Rojo con Aderezo de Albahaca Japonesa, Aguacate y Mango Molletes de Pan Chino rellenos de Guiso de Sepia y Sobrasada

SEGUNDOS A ESCOGER CON ANTELACION

Solomillo de Vaca Madurada sobre Cremoso de Patata Asada a la Mantequilla Ahumada y Salsa Perigord

Ć

Lomo de Merluza sobre Crema de Marmitako y Migas Crujientes de Chistorra

POSTRES

Namelaka de Chocolate y Avellana con Cremoso de Baileys Surtido de turrones

BODEGA





COCKTAIL

Cecina de Wagyu con Aceite de Oliva Virgen Extra y Sésamo Garrapiñado

Selección de Quesos Nacionales

Nuestras Croquetas Caseras de Puchero

Sobao Pasiego con Foie, Anguila Ahumada y Confitura de Higos

Tartar de Atún Rojo con Vinagreta de Yuzu y Caviar

Salpicón de Bogavante y Pulpo con Emulsión de Brotes y Tartar de Tomate

Taco de Bacalao en Tempura sobre Hummus de Berenjena

Ravioli de Bogavante con Salsa de Curry

Mini Hamburguesa de Wagyu al Estilo Carbonara

Gyoza de Pollo con Salsa de Mole y Kikos

Brocheta de Solomillo de Vaca Madurada con Chimichurri

POSTRES

Gofre de Relleno de Chocolate a la Naranja

Galleta Crumble, Crema de Limón, Merengue y Petazetas

Mojito de Violetas

Surtido de Turrones

BODEGA

Cerveza

Refrescos

Vino Blanco, Vino Tinto

"Copa de Cava"







BARRA LIBRE

Barra Libre Básica: 20,00 €/hora
Barra Libre Premium: 25,00 €/hora
Copas por consumo Básica: 16€/copa
Copas por consumo Premium: 20€/copa

DISCOTECA MÓVIL (DJ)

DJ 2 horas: 750€ Hora extra: 300

AMENIZACIÓN & ESPECTACULOS

Presupuestos personalizados









Hotel Vincci SoMa 4*

c/ Goya 79 , 28001 Madrid Tel: +34 91 435 75 45

Convenciones.soma@vinccihoteles.com