

## Top One *by* Workshop 37€

Menú 37€ por persona

### ..... Entrantes para compartir .....

#### HUMMUS

Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

#### BROCHETAS DE CHISTORRA

De Arbizu

#### CROQUETAS ARTESANALES

De Jamón Ibérico, muy cremosas

### ..... Segundo a elegir .....

#### TACO DE ENTRECOTTE

A la parrilla, acompañado de verduras y patatas fritas

#### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

#### MERLUZA A LA BRASA

Acompañada de verduras asadas

#### SPAGUETTI DE CALABACÍN

Al pesto

### ..... Postre a elegir .....

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN  
CAFÉ O INFUSIONES

### ..... Bebida .....

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO  
CAÑAS · AGUA MINERAL

## Top One *by* Workshop 47€

Menú 47€ por persona

### ..... Entrantes para compartir .....

#### CROQUETAS ARTESANALES

De Jamón Ibérico, muy cremosas

#### HUMMUS

Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

#### BROCHETAS DE CHISTORRA

De Arbizu

#### VERDURAS EN TEMPURA

Con espuma de tsuyu no moto

### ..... Segundo a elegir .....

#### SOLOMILLO

Acompañado de patatas fritas

#### MERLUZA A LA BRASA

Risotto de puntaletes, trigueros, orejón de tomate y trufa

#### SPAGUETTI DE CALABACÍN

Al pesto

#### CEVICHE DE LUBINA

Lima, kimchee, cilantro, cebolla morada, pimientos  
y tomate fresco

#### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

### ..... Postre a elegir .....

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN  
CAFÉ O INFUSIONES

### ..... Bebida .....

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO  
CAÑAS · AGUA MINERAL

## Top One *by* Workshop 65€

Menú 65€ por persona

### ..... Entrantes para compartir .....

#### JAMÓN IBÉRICO DE GIJUELO

Con tostas y tumaca

#### HUMMUS

Con chips de vegetales y tostas de pan de pita

#### PULPO A LA GALLEGA

Sobre puré de patata rota al aceite  
de oliva virgen extra

#### BROCHETAS DE CHISTORRA

De Arbizu

### ..... Segundo a elegir .....

#### TACO DE ATÚN ROJO

A la plancha, con sésamo y salsa teriyaki

#### CARPACCIO DE SOLOMILLO

Con paté de trufa, lascas de parmesano y brotes

#### SPAGUETTI DE CALABACÍN

Al pesto

#### SOLOMILLO

Acompañado de patatas fritas

### ..... Postre a elegir .....

TARTA DE CHOCOLATE · SORBETE DE LIMÓN  
CAFÉ O INFUSIONES

### ..... Bebida .....

VINO TINTO DE LA CASA · VINO BLANCO VERDEJO  
CAÑAS · AGUA MINERAL

Precios IVA incluido. Mínimo 8 personas. Entrantes para compartir, Segundo a elegir, Postre individual a elegir, Café o Infusiones y Bebida. La bebida se servirá cuando de comienzo la celebración. Las consumiciones antes del inicio del evento no están incluidas en el mismo, debiendo abonarse aparte. Puedes añadir a tu menú una copa de bienvenida, precio 5€/copa (Vino, Cerveza o Refresco).

Padre Damián, 21, 28036 - MADRID · Reservas: 620 593 521 - 680 380 603 - 91 513 46 11 · reservas@delcacique.es · www.delcacique.es  TopOneByWorkshop  toponebyworkshop  @grupodelcacique