

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

PARA COMER

ENTRANTES

CROQUETAS CREMOSAS
de elaboración artesana

WOK THAI
de verduras y pollo al estilo Thai

ENSALADILLA RUSA
con migas crujientes y huevas de
masago

SEGUNDOS

MERLUZA
sobre crema de chirivía y packchoi

CARPACCIO DE SOLOMILLO
con lascas de parmesano, rúcula, foie
y aliño cítrico

TACO DE TERNERA
ternera joven con mojo rojo

POSTRES

SURTIDO DULCE
selección gourmet

PARA BEBER

VINO TINTO
VINO BLANCO

CAÑAS

AGUA MINERAL

WORKSHOP MENÚ 33€

ENTRANTES / Entrantes para compartir
SEGUNDOS / Plato principal a elegir
POSTRE / Surtido dulce
BEBIDA / Selección de bebidas indicadas

PRECIO / 33€ persona IVA incluido
MENÚ / Mínimo 8 personas

i WORKSHOP DEL CACIQUE **📍** Padre Damián, 21, 28036 MADRID **📞** RESERVAS: 910 569 041 · 680 380 603 **✉** workshopdelcaciqereservas@gmail.com

f WorkshopDelCacique **🐦** @chavifeldmann **📷** @workshopdelcacique **🌐** www.delcacique.es

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

PARA COMER

ENTRANTES

APERITIVO
de Gazpacho cordobés con cecina

ENSALADILLA RUSA
con migas crujientes y huevas de pez volador

TIERRA DE FOIE
con jalea de rosas

CARPACCIO DE PULPO
sobre patata revolcona y emulsión de ajada

SEGUNDOS

LUBINA
lomo de lubina sobre fideuá de mejillones

CEVICHE LIMEÑO
y su leche de tigre con un toque de maracuyá

CARPACCIO DE SOLOMILLO
con lascas de parmesano, rúcula, foie y aliño cítrico

SOLOMILLO
con salsa perigord y patatas deluxe

POSTRES

SURTIDO DULCE
selección gourmet

PARA BEBER

VINO TINTO
VINO BLANCO

CAÑAS

AGUA MINERAL

WORKSHOP MENÚ 40€

ENTRANTES / Entrantes para compartir
SEGUNDOS / Plato principal a elegir
POSTRE / Surtido dulce
BEBIDA / Selección de bebidas indicadas

PRECIO / 40€ persona IVA incluido
MENÚ / Mínimo 8 personas

i WORKSHOP DEL CACIQUE **📍** Padre Damián, 21, 28036 MADRID **☎** RESERVAS: 910 569 041 · 680 380 603 **✉** workshopdelcaciqereservas@gmail.com

f WorkshopDelCacique **🐦** @chavifeldmann **📷** @workshopdelcacique **🌐** www.delcacique.es