

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

PARA COMER

ENTRANTES

CROQUETAS
de elaboración artesana

BUTIFARRA CATALANA
con crema de mongetas de ganxet y
tierra de trompeta de la muerte

ENSALADILLA RUSA
con migas crujientes y huevas de pez

SEGUNDOS

MERLUZA
con pak choi y crema de apio nabo

TIRA DE PICAÑA MADURADA
con babaganoush y migas de pastor

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 / Diseñado para 15 personas

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

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

WORKSHOP

CACIQUE ★ KITCHEN

PARA COMER

ENTRANTES

APERITIVO
de Porra Antequerana 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

MERLUZA
sobre Arroz meloso de algas y mejillones

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 / Diseñado para 15 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