



2023

EVENTOS DE EMPRESA



GRAN CAFÉ EL ESPEJO

PASEO RECOLETOS 31
MADRID

INFORMACION EVENTOS Y PROYECTOS:
MARIO MANSO +34 607 709 753

ELESPEJODECOLON.COM

EVENTOS@ELESPEJODECOLON.COM

GRAN CAFE EL ESPEJO

PASEO RECOLETOS 31. 28004 MADRID

Menú Navidad Miguel de Unamuno

Aperitivos

Macaron de Paris con suave mousse de salmón noruego y láminas de aguacate tropical
Ceviche pez mantequilla con dados de mango del Caribe y sorbete de mandarina Satsuma

Entrada

Mousse de centolla del Cantábrico y atún rojo de almadraba con langostinos y vinagreta de Tapenade con pan tostado de Cereales Orgánicos

ó

Crema de puerros jóvenes al aroma de trufa blanca con salteado de gambas y trigueros con suaves huevas de mújol

Sorbete de Champagne G.H. Mumm, frambuesa silvestre y menta selvática

Principal

Salmon Salvaje Asado sobre Falso Risotto al Albariño y crujiente de Espárragos

ó

Carrillera Iberica Estofada 16 horas a Baja Temperatura con Salsa a la Antigua

Postre Exclusivo Madagascar Silver by Paco Torreblanca

Coulant de chocolate 70% cacao y una ligera vainilla Bourbon sobre un bizcocho de chocolate bañado en Esencia de Cacao y relleno de chocolate Belga

Copa Brindis Espumoso Uva Alejandría D.O Requena

Petit Fours y Dulces de Navidad

Bodega Exclusiva

Vino Blanco Aura D.O. Rueda

Vino Tinto Lan D.O. Rioja

Aguas Minerales y Refrescos

Café de Colombia 100% Arábica

Tés de Lejano Oriente e Infusiones

Precio 58€/persona

Menú Navidad Valle-Inclán

Aperitivos

Macaron de Paris con suave mousse de salmón noruego y láminas de aguacate tropical
Ceviche pez mantequilla con dados de mango del Caribe y sorbete de mandarina Satsuma

Entrada

Crema de setas shitake japonesas con fina Quenel de patata trufada y dados de foie mi cuit
ó

Ensalada templada de gambones con hojas frescas, dados de manzana pink lady, perlas de queso de cabra caramelizado con gulas del norte y vinagreta de lemon grass

Sorbete de Champagne G.H. Mumm y mandarina del Mediterráneo con albahaca

Principal

Lomo de merluza de pintxo del Cantábrico confitado con suave cebolla caramelizada
ó

Entrecot de buey asturiana madurado 45 días con salsas de puerros, patata Pount Neuf y pimientos de Tolosa confitados

Postre Exclusivo Dama Blanca by Paco Torreblanca

Mousse de queso sobre bizcocho con un corazón de frutos rojos.
Envuelto con una fina capa de chocolate blanco y vainilla Tahití

Copa Brindis Espumoso Uva Alejandria D.O Requena

Petit Fours y Dulces de Navidad

Bodega Exclusiva

Vino Blanco Aura D.O. Rueda
Vino Tinto Azpilicueta D.O. Rioja
Aguas Minerales y Refrescos
Café de Colombia 100% Arábica
Tés de Lejano Oriente e Infusiones

Precio 68€/persona

Menú Navidad Miguel Delibes

Aperitivos

Macaron de Paris con suave mousse de salmón noruego y láminas de aguacate tropical
Ceviche pez mantequilla con dados de mango del Caribe y sorbete de mandarina Satsuma

Entrada

Ensalada baby con foie caramelizado, jamón ibérico 5 años Curación, frutos rojos salvajes, patata paja crujiente y vinagreta de mostaza de Dijon y miel campera

ó

Crema de setas Shitake japonesas con fina Quenel de patata trufada y dados de foie mi cuit

Sorbete de Champagne G.H. Mumm frambuesa silvestre y menta selvática

Principal

Lomo de rodaballo de Guetaria en dos cocciones sobre cama de verduritas y tartar de tomatitos cherry y salsa de hinojo

ó

Láminas de presa Ibérica al Pedro Ximénez con patata graten y salteado de setas salvajes de temporada

Postre Exclusivo Madagascar by Paco Torreblanca

Mousse de chocolate 70% cacao y una ligera vainilla Bourbon sobre un bizcocho de chocolate bañado en Almíbar de ron, glaseado de chocolate y crujiente de chocolate belga

Copa Brindis Espumoso Uva Alejandría D.O Requena

Petit Fours y Dulces de Navidad

Bodega Exclusiva

Vino Blanco Jose Pariente D.O. Rueda
Vino Tinto Azpilicueta Reserva D.O. Rioja
Aguas minerales y refrescos
Café de Colombia 100% Arábica
Tés de Lejano Oriente e Infusiones

Precio 78€/persona

Menú Navidad Pio Baroja

Aperitivos

Macaron de Paris con suave mousse de salmón noruego y láminas de aguacate tropical
Torpedo de langostino tigre con fina emulsión de Kimchi Coreano

Entrada

Crema Tibia de Boletus con Lascas de Foie y Trufa Negra de Zamora
ó

Raviolis de Bogavante del Cantábrico sobre Bisque de Carabinero y Manzana Reineta Confitada

Sorbete de Champagne Perrier Jouët con lima limón y esencia de Cardamomo

Principal

Solomillo de buey del País Vasco a la parrilla con escalope de foie asado y crema ligera de trufa del campo y suaves higos
ó

Merluza de pintxo del Cantábrico en salsa verde con almejas de carril y langostinos de Vinaroz con brotes de suave cebollino

Postre

Dama Blanca by Paco Torreblanca

Mousse de queso sobre bizcocho con un corazón de frutos rojos.

Envuelto con una fina capa de chocolate blanco y vainilla Tahití

Copa Brindis

Espumoso Uva Alejandria D.O Requena

Petit Fours y Dulces de Navidad

Bodega Exclusiva

Vino Blanco Tamborá Godello D.O. Ribeiro

Vino Tinto Petalos del Bierzo D.O. Bierzo

Aguas minerales y refrescos

Café de Colombia 100% Arábica

Tés de Lejano Oriente e Infusiones

Precio 96€/persona

Cocktail Navidad Gran Café El Espejo

Ceviche Limeño de Mango Tropical y Esterificación de Criticos

Vasito de Guacamole con Gazpacho de Remolacha y Tartar de Camarón

Ensalada de Salmón Noruego en Texturas con su Propio Caviar

Macarons de Paris con Micuit de Oca con Suave Salsa de Oporto

Brocheta de Capresse con Aceite de Albahaca

Cremoso de Foie con Gelé de Fino Oporto

Brocheta de Pollo de Corral al Estilo Yakitori

Samosa de Suave Curry con Salsa Oriental de Sésamo

Crema Fina Templada de Puerros de Tudela con tarta de Cigalas del Cantábrico

Gyoza de Gamba de Huelva con Salsa de Carabinero

Falso Ferrero Rocher de Estofado de Buey Wagyu con Muselina de Pera

Saquito de Morcilla con Piñones y Miel de la Alcarria

Bombón de Txipirón de Guetaria con Ali Oli

Postres Brownie Americano con Avellanas de Madagascar y Chocolate Belga Fundido

Tarta de Queso Cremosa con Fresas de Aranjuez y Frutos del Bosque

Copa Brindis Espumoso Uva Alejandría D.O Requena

Petit Fours y Dulces de Navidad

Bodega Exclusiva

Vino Blanco Aura D.O. Rueda

Vino Tinto Magnum Lan D.O. Rioja

Aguas Minerales y Refrescos

Precio 58€/persona