CASA D
COMIDAS



MENÚ

Propuesta Gastronómica para Eventos y Grupos

Mesas para compartir

MENU

Gastronomic Proposal for Events and Groups

Sharing Tables

En Casa de Comidas, nuestros menús nacen de la cocina de siempre, basada en el producto local y pensada para compartir. Propuestas que se adaptan a cada ocasión, donde el sabor y el tiempo se disfrutan sin prisas.

At Casa de Comidas, our menus are rooted in time-honoured, locally sourced, product-led cooking, and designed for sharing. Thoughtful options for every occasion, where flavour and time are meant to be enjoyed without hurry.

Gestionamos su petición a través de
casadecomidas@nh-hotels.com
o llamando al **+34 913 456 160**
a partir de 10 comensales.
C. del Padre Damián, 23, Madrid

We can process your request via email
at **casadecomidas@nh-hotels.com**
o llamando al **+34 913 456 160**
a partir de 10 comensales.
C. del Padre Damián, 23, Madrid



MENÚ DE GRUPO
GROUP MENU

MENÚ ORIGEN
ORIGEN MENU

ENTRANTES ***STARTERS***	Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida Pimientos rellenos de presa ibérica Croquetas cremosas de jamón	*Potato salad with tuna belly and pickled green Basque pepper* *Stuffed peppers with Iberian pork* *Creamy Iberian ham croquettes*
PRINCIPALES ***MAIN DISH***	Fritos de merluza a la romana con salsa tártara o Solomillo de ibérico al whisky	*Roman-style hake tacos with tartar sauce* *or* *Iberian sirloin with whisky*
POSTRES ***DESSERTS***	Tarta de la abuela	*Grandmas's Cake*
BODEGA ***WINE CELLAR & BEVERAGES***	Vino blanco Vino tinto Agua Servicio de café e infusiones	*White wine* *Red wine* *Water* *Coffee and tea*

65 € Persona
Per person

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
Minimum 10 people
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
Menu items are subject to seasonal changes.

MENÚ CAMINO
PATH MENU

ENTRANTES ***STARTERS***	Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida	*Potato salad with tuna belly and pickled green Basque pepper*
	Pimientos rellenos de presa ibérica	*Stuffed peppers with Iberian pork*
	Croquetas cremosas de jamón	*Creamy Iberian ham croquettes*
	Alcachofa a la brasa con Romescu	*Chargrilled artichoke with romesco sauce*
PRINCIPALES ***MAIN DISH***	Mero blanco con patatas panaderas y verduritas	*White grouper with pan-roasted potatoes and seasonal vegetables*
	o	*or*
	Carrillera ibérica en su jugo con puré de patata	*Iberic pork cheek in its own juices with mashed potatoes*
POSTRES ***DESSERTS***	Tarta de la abuela	*Grandmas's Cake*
BODEGA ***WINE CELLAR & BEVERAGES***	Vino blanco	*White wine*
	Vino tinto	*Red wine*
	Agua	*Water*
	Servicio de café e infusiones	*Coffee and tea*

75 € Persona / *Per person*

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
**Minimum 10 people*
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
**Menu items are subject to seasonal changes.*

MENÚ MEMORIA
MEMORY MENU

ENTRANTES ***STARTERS***	Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra encurtida Pimientos rellenos de presa ibérica Croquetas cremosas de jamón Alcachofa a la brasa con Romescu	*Potato salad with tuna belly and pickled green Basque pepper* *Stuffed peppers with Iberian pork* *Creamy Iberian ham croquettes* *Chargrilled artichoke with romesco sauce*
PRINCIPALES ***MAIN DISH***	Lenguado Bilbaína con patatas panadera o Solomillo de ternera en salsa de pimienta verde	*Bilbaína-style sole with pan-roasted potatoes* *or* *Beef fillet with green peppercorn sauce*
POSTRES ***DESSERTS***	Tiramisú	*Tiramisu*
BODEGA ***WINE CELLAR & BEVERAGES***	Vino blanco Vino tinto Agua Servicio de café e infusiones	*White wine* *Red wine* *Water* *Coffee and tea*

90€ Persona / *Per person*

IVA no incluido
VAT not included
*Mínimo 10 pax
Minimum 10 people
*Sujeto a actualización de platos según temporada.
Menu items are subject to seasonal changes.

CASA DE COMIDAS

Calle del Padre Damián, 23, Chamartín,
28036, Madrid

casadecomidasmadrid

casadecomidas-restaurante.com