


Arrocería

# St. James

## MENÚS NAVIDAD

Juan Bravo, 26



*C/ JUAN BRAVO, 26 (28006 MADRID)  
Tel. 91 575 60 10 // Fax 91 637 37 34*

*C/ JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 83 (28006 MADRID)  
Tel. 91 402 15 83 // Fax 91 637 37 34*

*C/ ROSARIO PINO, 14-16 (28020 MADRID)  
Tel. 91 570 46 91 // Fax 91 637 37 34*

*C/ MANUEL POMBO ANGULO, 18 (28050 MADRID)  
Tel. 91 750 48 22*

Arrocería  
**St. James**

*Muy Sr. /a Nuestro /a:*

*Según sus deseos adjuntamos menús de Navidad, para grupos, que Usted nos ha solicitado.*

*Los que se les presenta son extraídos de nuestra amplia carta de Restaurante, siendo factible cualquier cambio tanto en productos como en vinos.*

*Contamos con más de 30 variedades de arroces además de carnes, pescados y una amplia variedad de postres todos realizados por nuestros reposteros. Nuestra bodega cuenta a su vez con más de 150 referencias.*

*Ponemos a su disposición cualquier tipo de producto que considere necesario incluir en su menú aunque no figure en nuestra carta, concertándolo con tiempo suficiente para su elaboración.*

*Confiamos, que de considerarlo Usted necesario, nos ponga a su servicio para elaborar su menú y conseguir satisfacer sus necesidades.*

*Reciba un afectuoso saludo,*



*Director General*



### PRIMEROS

*(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)*

*Croquetas melosas de jamón ibérico con chips de verduras*

*Pescaditos con huevo de corral escalfado*

*Ensalada de tomate raff y bonito del norte*

### SEGUNDO (a elegir)

*Arroz del Señoret (calamar, magro, pollo, verduras, gambas y sepia)*

*o*

*Merluza en cama de pisto manchego*

*o*

*Solomillo ibérico con salsa agridulce de piña y compota de manzana*

### POSTRE

*Semifrío de queso con compota de frambuesa*

*Dulces navideños / Café ó infusión*

### BODEGA

*Vino Blanco D.O. Verdejo / Vino D.O. Rioja Crianza*

*Copa de Cava Brut nature*

*Agua mineral*

*Precio por persona 44,00 Euros*

*Mínimo de comensales: 10 Personas*

### NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019. No valido para cena el 31 de diciembre.*



## PRIMEROS

*(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)*

*Croquetas de carabineros con chips de verduras*

*Zamburiñas gratinadas con encebollado de almendra*

*Pequeños chipirones de anzuelo a la parrilla con tempura de verduras*

## SEGUNDO (a elegir)

*Arroz a banda clásico (pescado, langostino pelado, patata, zanahoria, cebolleta y salmorreta)*

*o*

*Lubina salvaje a la espalda*

*o*

*Hamburguesa de buey valle del Esla con base de pan y crujiente de beicon*

## POSTRE

*Nuestro tiramisú*

*Dulces navideños / Café ó infusión*

## BODEGA

*Vino Blanco D.O. Verdejo / Vino D.O. Rioja Crianza*

*Copa de Cava Brut nature*

*Agua mineral*

*Precio por persona 49,00 Euros*

*Mínimo de comensales: 10 Personas*

## NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019. No valido para cena el 31 de diciembre.*



### PRIMEROS

*(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)*

*Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco*

*Zamburiñas gratinadas con encebollado de almendras*

*Burrata fresca de Puglia con pomodori secchi y carpaccio de tomate*

### SEGUNDO (a elegir)

*Paella mixta (pollo, cigala, verdura, verdura, mejillón y calamar)*

*o*

*Merluza en salsa verde con berberechos*

*o*

*Solomillo de vacuno con salsa roquefort y pastel de patata*

### POSTRE

*Semifrío de queso con compota de frambuesa*

*Dulces navideños / Café ó infusión*

### BODEGA

*Vino Blanco D.O. Verdejo / Vino D.O. Rioja Crianza*

*Copa de Cava Brut nature*

*Agua mineral*

*Precio por persona 53,00 Euros*

*Mínimo de comensales: 10 Personas*

### NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019. No valido para cena el 31 de diciembre.*



## **PRIMEROS**

*(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)*

*Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco*

*Berberechos gallegos de la ría a la sartén*

*Pulpo crujiente con timbal de parmentier y salsa romesco*

## **SEGUNDO (a elegir)**

*Paella de marisco (sepia, gambas, langostinos, cigala, almejas y mejillones)*

o

*Atún rojo laminado con escalivada de tomate y berenjena*

o

*Solomillo de vacuno con boletus al glaseado de foie*

## **POSTRE**

*Tarta fina de manzana con helado de vainilla*

*Dulces navideños / Café ó infusión*

## **BODEGA**

*Vino Blanco Verdejo / Vino Tinto Rioja Crianza*

*Copa Cava Brut nature*

*Agua mineral*

**Precio por persona 57,00 Euros**

**Mínimo de comensales: 8 Personas**

## **NOTA IMPORTANTE:**

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019. No valido para cena el 31 de diciembre.*



### PRIMEROS

*(Surtido de platos para compartir, una ración de carta para cada cuatro personas)*

*Jamón ibérico cortado a mano con pan tostado y tomate fresco*

*Corte de foie-gras con pan de especias al Pedro Ximénez*

*Tosta de anchoas de Santoña en salazón con base de tomate y aceite virgen extra*

### SEGUNDOS (a elegir)

*Arroz a banda St. James (sepia, gambas, acompañado de mariscada: cigala, carabineros y langostinos)*

*o*

*Arroz con bogavante salvaje gallego*

### POSTRE

*Surtido de postres de la casa*

*Dulces navideños / Café ó infusión*

### BODEGA

*Vino Blanco Albariño / Vino Tinto Ribera del Duero*

*Copa de Cava Brut nature*

*Agua mineral*

*Precio por persona 69,00 Euros*

*Mínimo de comensales: 10 Personas*

### NOTA IMPORTANTE:

- *Al precio del menú se le añadirá el 10% de IVA al total de la factura.*
- *Hasta 48 horas antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo contratado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2018 al 7 de enero 2019. No valido para cena el 31 de diciembre.*



- *Existe la posibilidad de crear su propio menú variando los platos existentes.*
- *Confirmación de personas una semana antes de la fecha del evento, cantidad mínima sobre la que se facturará.*
- *Deben confirmar el segundo plato elegido con una semana de antelación al evento.*
- *Para formalizar la reserva deberán abonar un 30% (aproximado) del importe total de la factura. El resto será abonado inmediatamente después de finalizar la celebración en efectivo ó tarjeta de crédito (no se aceptan cheques).*

