

St. James

MENÚS NAVIDAD

Pombo, 18

*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*

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

Carpaccio de calabacín con parmesano y dulce jugo de cítricos

Pescaditos con huevo de corral escalfado

SEGUNDO (a elegir)

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

o

Merluza en cama de pisto manchego

o

Hamburguesa de buey valle del Esla con base de pan y brocheta de chips de patata

POSTRE

Tarta de queso con frutos rojos

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 (IVA no incluido)

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.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *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 melosas de carabinero con chips de verduras

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao

Pequeños chipirones encebollados

SEGUNDO (a elegir)

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

o

Tataki de atún con lágrima de confitura de tomate

o

Presa ibérica a la brasa, cebollitas caramelizadas y patata confitada

POSTRE

Pastela madrileña

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 (IVA no incluido)

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.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *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 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, mejillón y calamar)

o

Merluza en salsa verde con berberechos

o

Solomillo de vacuno con salsa roquefort y pastel de patata

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 53,00 Euros (IVA no incluido)

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.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *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 y tomate fresco

Berberechos gallegos de la ría a la sartén

Pulpo crujiente con timbal de parmentier y salsa romesco

SEGUNDOS (a elegir)

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

o

Lubina a la espalda con verduritas a la plancha

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

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 57,00 Euros (IVA no incluido)

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.*
- *Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.*
- *Deberá comunicarse el segundo plato elegido.*
- *Menús válidos del 1 de diciembre 2017 al 7 de enero 2018. 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 y tomate fresco

Tosta de anchoa en salazón con base de tomate y aceite virgen extra

Foie micuit con caramelo de Pedro Ximénez

SEGUNDO (a elegir)

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

o

Arroz con bogavante de nuestras costas (seco o caldoso)

o

Carne roja (1 kg por cada 4 personas)

POSTRE

Surtido de postres de la casa

Dulces navideños / Café ó infusión

BODEGA

Vino Blanco D.O. Albariño / Vino D.O. Ribera del Duero

Copa de Cava Brut nature

Agua mineral

Precio por persona 69,00 Euros (IVA no incluido)

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.
- Estos menús pueden sufrir alguna variación dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- 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.

Celebraciones Pombo, 18

- 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).



St. James – Pombo 18

C/ Manuel Pombo Angulo, 18

Email: info@restaurantestjames.com

Tel. Eventos: 91 637 32 59 Tel. restaurante: 91 750