

tabernamania

Menús Navidad 2010, Para este tipo de momentos hemos diseñado menús para todos los gustos. Aquí te indicamos algunos ejemplos, pero no te preocupes si no encuentras lo que se ajuste a tus necesidades, puedes combinar los elementos de todos los menús y crear el tuyo propio, en 24 horas tendrás tu presupuesto confeccionado.

Reuniones de empresa o familiares, cumpleaños, fiestas de fin de curso, conmemoraciones, eventos o celebraciones de cualquier tipo. Si celebras tu cumpleaños con nosotros todas las copas que consumas durante la celebración te valdrán tan solo 4 euros.

Para más información o reservas no tienes más que ponerte en contacto con nosotros en reservas@tabernamania.com o info@tabernamania.com. También puedes llamarnos por teléfono al 689099880.

www.tabernamania.com

Raimundo Lulio 9 (zona Chamberí)
28010 – Madrid - 689099880

Menú 1: CRISIS	
Entrantes	Segundos platos a elegir entre:
<ul style="list-style-type: none">• Queso manchego• Choricillos a la sidra• Ensalada de pollo crujiente (lechuga romana, tomate troceado, pollo crujiente, nueces, cebolla crujiente y nuestra salsa especial tabernamania)	<ul style="list-style-type: none">• Filete de ternera al roquefort o a la mostaza dulce, acompañado de patatas fritas o ensalada• Mero al horno con guarnición y patatas baby
Bebida: Jarras de sangría o cerveza Postre y café	
25,00 €	

Menú 2: BRONCE	
Entrantes	Segundos platos a elegir entre:
<ul style="list-style-type: none">• Coctel de gambas con piña, aderezado con salsa rosa (individual)• Carpaccio de bacalao acompañado de pimientos rojos aderezado con vinagre de módena, sal, ajo y pimienta.(individual)• Sorbete de melón al cava para aligerar el paladar entre plato y plato. El sorbete limpia nuestras papilas gustativas y nos prepara para un nuevo plato, siendo ideal para separar platos de carne y pescado.	<ul style="list-style-type: none">• Ternera Strogonoff, con champiñón y nata acompañado de puré de patatas o patatas fritas.• Lenguado al limón en el horno con un toque de pimienta verde y vino blanco, acompañado de patatas baby, fritas o ensalada .
Bebida: Vino joven de la casa (blanco / tinto) Postre: Surtido variado de tartas y helados con siropes variados y nata dulce. Tarta tiramisú, queso con arandanos, chocolate, helado stracciatela, capuccino, limón... Café	
29,00 €	



tabernamania

Menú 3: PLATA

Entrantes	Segundos platos a elegir entre:
<ul style="list-style-type: none">• Crema de marisco, mejillón, gambas, merluza y rape todo ello con nata y un toque de brandy. (individual)• Parrillada de verduras, calabacín, berenjena, trigueros, setas, pimiento y tomate acompañado de una salsa suave.• Sorbete de naranja al cava para aligerar el paladar entre plato y plato. El sorbete limpia nuestras papilas gustativas y nos prepara para un nuevo plato, siendo ideal para separar platos de carne y pescado.	<ul style="list-style-type: none">• Escalopines de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada y queso de cabra servido con salsa de mostaza dulce y acompañado de patatas fritas, baby o ensalada.• Dorada a la espalda, con pimientos rojos acompañada de patatas baby, fritas o ensalada.
<p>Bebida: Vino crianza (tinto) Postre: Surtido variado de tartas y helados con siropes variados y nata dulce. Tarta tiramisú, queso con arándanos, chocolate, helado stracciatella, capuccino, limón... Café</p>	
34,00 €	

Menú 4: ORO

Entrantes	Segundos platos a elegir entre:
<ul style="list-style-type: none">• Langostinos a la plancha aderezados con limón (individual)• Tabla mixta de ibéricos, jamón ibérico al corte, lomo, salchichón y chorizo, acompañado de unas cuñas de queso manchego. (una tabla para cada cuatro personas)• Milhojas de queso de cabra y foie de pato sobre cama de frutos del bosque. (individual) Crema de marisco, mejillón, gambas, merluza y rape todo ello con nata y un toque de brandy. (individual)• Sorbete de limón al cava para aligerar el paladar entre plato y plato. El sorbete limpia nuestras papilas gustativas y nos prepara para un nuevo plato, siendo ideal para separar platos de carne y pescado.	<ul style="list-style-type: none">• Medallones de solomillo de ternera con cebolla caramelizada acompañado con la salsa que desees a elegir entre roquefort, pimienta verde o negra o mostaza dulce acompañado de patatas fritas, baby o ensalada.• Lomos de merluza con salsa de champiñones con nata y un ligero toque de pimienta acompañados de patatas baby, fritas o ensalada
<p>Bebida: Vino Reserva (tinto) Postre: Surtido variado de tartas y helados con siropes variados y nata dulce. Tarta tiramisú, queso con arándanos, chocolate, helado stracciatella, capuccino, limón... Café</p>	
39,00 €	

