



CATORCE
RESTAURANTE & SKYBAR



MENÚ

CELEBRACIONES

NAVIDAD 2024

MENÚ NOCHEBUENA

ADULTOS 110€ | NIÑOS 70€

APERITIVO

Tosta Brioche con Crema Agria,
Salmón Ahumado y Huevas de
Trucha.

MENÚ

Setas de temporada con Carabineros,
Pure Robuchón y salsa Perigord.

Rape con Velouté de Pimiento,
Chocolate y Acelga.

Cordero asado con Habitas baby,
Patatas y su Demiglaze.

Texturas de chocolate.

Dulces Navideños.

VINOS

Anna de Codorniu Blanc de Blancs
D.O. Cava. José Pariente (Verdejo) D.O.
Rueda.

Bardos Viñedos De Altura Crianza
(Tempranillo) D.O. Ribera Del Duero.

MENÚ NOCHEVIEJA

ADULTOS 190€ | NIÑOS 80€

APERITIVOS

Tosta de Brioche con Tomate Soasado,
Jamón Bellota y Caviar.

Croqueta de Boletus y Velo de Papada
Ibérica.

MENÚ

Puerro asado con Straciatella,
aceite de hierbas y Trufa fresca
Melanosporum.

Lenguado con Salsa Vin Jaune, Navajas
y Apionabo.

Solomillo de Vaca Madurada 45 dias
con Foie y Salsa Perigord.

Chocolate en texturas.

Petit four.

Dulces Navideños y Uvas de la Suerte.

VINOS

G.H. Mumm, Cordon Rouge Brut.
Champagne. Pazo San Mauro,
(Albariño) D.O. Rías Baixas.

Conde San Cristóbal Crianza, (Tinta
fina, Merlot y Cabernet Sauvignon) D.O.
Ribera Del Duero.

***Barra libre hasta las 3am
por un suplemento de
60€ adicionales.**

BRUNCH NAVIDAD & AÑO NUEVO

45€

A COMPARTIR

Hogazas Artesanas servidas con
Mermelada y Mantequilla.

Selección de Bollería Dulce.

Surtido de Quesos y Jamón.

Yogurt, muesly.

Croquetas Caseras de Jamón con su Velo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Canelon de Pata y Foie con Bechamel
Trufada.

Huevos Benedictinos con Aguacate y
Salmon Ahumado.

Hamburguesa Iberica.

Bocata de Calamares.

Tortitas con Chocolate y Frutas,
Mermelada y Chocolate.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Queso Ahumado.

Tarta Fundente de Chocolate

Fruta de Temporada

**INCLUYE:
Café, Zumo, Cóctel Especial de
Navidad y Copa de Cava.**

BRUNCH DE REYES

45€

A COMPARTIR

Hogazas Artesanas servidas con
Mermelada y Mantequilla.

Selección de Bollería Dulce.

Surtido de Quesos y Jamón.

Yogurt, muesly.

Croquetas Caseras de Jamón con su Velo

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Canelon de Pata y Foie con Bechamel
Trufada.

Huevos Benedictinos con Aguacate y
Salmon Ahumado.

Hamburguesa Iberica.

Bocata de Calamares.

Tortitas con Chocolate y Frutas,
Mermelada y Chocolate.

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Queso Ahumado.

Tarta Fundente de Chocolate

Fruta de Temporada

**INCLUYE:
Café, Zumo, Cóctel Reyes Magos
y Copa de Cava.**





C/ Gran Vía, 14. Madrid. 28013.
eventos@smartrental.com
(+34) 690 955 965

GRACIAS POR ELEGIRNOS