

A close-up photograph of a hand holding a large, elegant glass filled with red wine. The hand has white nail polish. In the background, there are other similar glasses, a green plant in a glass vase, and a bottle of wine. The scene is set in a restaurant or bar with warm lighting.

Menú eventos

SEGUNDO
Acto
BRASA & CÓCTEL

VINO ESPAÑOL

Incluye una pequeña selección de pinchos caseros y variados,
y 2 bebidas por comensal.

Ideal para celebraciones informales, donde disfrutar de un buen picoteo y un ambiente relajado, sin convertirlo en un evento demasiado formal.

PINCHOS FRÍOS

- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Empanada de atún.

PINCHOS CALIENTES

- Croquetas de jamón.
- Hojaldre de setas y tartufata.
- Mini tortillita de camarones.
- Crujientes de huevo frito y chistorra.

BEBIDAS

2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

Precio por comensal 24€

COCKTAIL

Incluye una selección de pinchos caseros y variados, y dos bebidas por comensal.

Ideal para eventos informales en los que estar de pie, tapear, compartir, charlar con todo el mundo en definitiva, convivir.

PINCHOS FRÍOS

- Chupito de salmorejo con jamón y huevo.
- Cono de ensaladilla rusa casera.
- Empanada de atún.
- Pincho caprese.
- Tartaleta de hummus.
- Gildas clásicas.
- Aceitunas "martini".
- Brioche roast-beef rúcula.

PINCHOS CALIENTES

- Samosa vegetal.
- Surf & turf (panceta y pulpo).
- Nugget de merluza con ali-oli.
- Croqueta de jamón.
- Croqueta de chipirón.
- Mini tortilla de camarones.

BOCADOS DULCES

- Mini lemon pie
- Brownie con crema de vainilla.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

Precio por comensal 42€

MENÚ 1

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

ENTRANTES A COMPARTIR

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Coquinas salteadas con ajitos.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.

OPCIONES DE SUPLEMENTOS

Calamares de potera fritos a la andaluza (+3) Fritura de pescado de la casa (+4)
Mixta de jamón ibérico 50% raza y queso curado especial de la mancha (+3)
Zamburiñas a la plancha con ajo mojo (+3) Gambas de huelva a la plancha (+5)

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

- Secreto de cerdo ibérico con patatas.
- Entrecot laminado de vaca madurada de 250 gramos con su guarnición.
- Tacos de bacalao dorado en tempura con pimientos cristal y ali-oli negro.
- Merluza en salsa verde con gambas o romescada.

POSTRES

Un postre a elegir entre:

- Tarta de queso horneada del chef.
- Milhojas casera de nata montada y crema pastelera.
- Torrija.
- Coulant tradicional.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

Precio por comensal 40€

MENÚ 2

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

ENTRANTES A COMPARTIR

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

- Flores de alcachofas confitadas con lascas de jamón.
- Croquetas de sabores variados (8 uds).
- Patatas revolconas con torreznos al estilo abulense.
- Ensaladilla rusa con mayonesa de pimiento asado.
- Huevos rotos con jamón ibérico.
- Ensalada de pimientos asados con ventresca de bonito.
- Coquinas salteadas con ajitos.

OPCIONES DE SUPLEMENTOS

Calamares de potera fritos a la andaluza (+3) Fritura de pescado de la casa (+4)

Mixta de jamón ibérico 50% raza y queso curado especial de la mancha (+3)

Zamburiñas a la plancha con ajo mojo (+3) Gambas de huelva a la plancha (+5)

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

- Solomillo de vaca con verduras y patatas.
- Lubina salvaje de lonja a la bilbaína.
- Ventresca de atún con verduras a la plancha.
- Cachopo de ternera relleno de queso de San Simón.

POSTRES

Un postre a elegir entre:

- Tarta de queso.
- Tiramisú.
- Torrija.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

Precio por comensal 55€

MENÚ INFANTIL

Incluye un primer plato, un segundo plato, un postre y una bebida.

Un menú para los peques, con sus platos favoritos y todo el sabor de siempre.

PRIMER PLATO

A elegir entre:

- Sopa de cocido.
- Pasta a la boloñesa.

SEGUNDO PLATO

A elegir entre:

- Filete de ternera con arroz.
- Milanesa de pollo con huevos, patatas y croquetas.

POSTRES

- Helado variado.

BEBIDAS

Una bebida: Refresco, agua, etc.

Precio por comensal 20€

MENÚ COCIDO

Incluye un entrante de croquetas de cocido, la sopa de cocido, el segundo de cocido, un postre, un café y dos bebidas.

Un tributo a la cocina madrileña de toda la vida, pensado para celebraciones y encuentros en los que se valora la tradición, la buena mesa y el placer de compartir.

PRIMER PLATO

- Entrante de croquetas de cocido.
- Sopa de cocido madrileño.

PLATO PRINCIPAL

- Cocido
(carne tradicional con garbanzos y verduras).

POSTRE

- Tarta de queso horneada del chef.

CAFÉ O INFUSIONES

- Café o infusión para sobremesa.

BEBIDAS

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero, tinto de peña, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento

Precio por comensal 35€

|SEGUNDO ACTO|

BRASA & CÓCTEL

Emilio Vargas 1, Madrid

Escanea este QR para
reservar tu evento o llama
al **+34 91 519 03 04**



www.segundoactomadrid.com



GRUPO DIMAR