

ella
RESTAURANTE

Menús Navideños



Navidad 2023

Menú de Grupo

Group menu



Menú de grupo 1

APERITIVO

Caldo navideño

PARA COMPARTIR

Croquetas de vaca madurada con
mermelada de pimiento del padrón

Salmón curado con alcaparras fritas, chalotas,
crema fresca, peras encurtidas y aceite de eneldo

Gyozas de langostino con salsa de ciruelas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao al horno con patatas panaderas
y fritada de ajo con guindilla

Pavo ahumado a baja temperatura y terminado al
Josper acompañado con champiñones rostizados
y salsa de manzana a la sidra

POSTRE

Torrijas infusionadas con lima, miel y acompañado
de helado de violeta



Precio por persona IVA incluido

Price per person VAT included

Group menu 1

APPETIZER

Christmas broth

TO SHARE

Aged beef croquettes with padron
bell pepper marmalade

Cured salmon with fried capers, shallots, crème
fraîche, pickled pears and dill oil

Prawn gyozas with plum sauce

MAIN COURSE OF CHOICE

Baked cod with baked potatoes
and fried garlic with chili

Low temperature smoked turkey in Jospers oven,
served with roasted mushrooms
and apple cider sauce

DESSERT

Torrijas infused with lime, honey and accompanied
with violet ice cream

Menú de grupo 2

APERITIVO

Zamburiña al josper con gazpachuelo de tomatillo verde y lima

PARA COMPARTIR

Pulpo a la parrilla con patatas asadas y vinagreta de pimentón
Alcachofas con mousse de foie y almendras tostadas
Croqueta melosa de carabinero con su tartar y mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de cochinillo asado con salsa ligera de manzana y mantequilla ahumada acompañado de cebollitas glaseadas.
Lubina con salsa de Champagne acompañado de espárragos y zanahorias baby

POSTRE

Tarta fundente de chocolate y avellanas con helado de chocolate blanco.



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Group menu 2

APPETIZER

Josper seared scallops with gazpachuelo of green tomatillo and lime

TO SHARE

Grilled octopus with roasted potatoes and paprika vinaigrette
Artichokes with foie mousse and toasted almonds
Mellow prawn croquette with tartar and lime mayonnaise.

MAIN COURSE OF CHOICE

Roast suckling pig ingot with light apple sauce and smoked butter served with glazed onions.
Sea bass with Champagne sauce served with asparagus and baby carrots

DESSERT

Melting chocolate and hazelnut cake with white chocolate ice cream.

Menú de grupo / Group menu

CONDICIONES

Terms

Contratación mínima para 10 personas.
El plato principal tiene que ser elegido con al menos 7 días de antelación.
Agregar una copa adicional con precio especial de 10€ por copa.
Bodega incluida durante el servicio del menú contratado

*10 people minimum
The main course must be chosen at least 7 days in advance.
Add an additional drink with special price of 10€ per glass.
Wine cellar included during the service of the contracted menu*

Menú Cóctel

Cocktail menu



Menú Cóctel 1

Caldo navideño de bienvenida

Jamón Ibérico con pan cristal y aceite de oliva

Tabla de quesos, confituras y picos artesanos

Cucharita de guacamole con totopos

Ceviche de corvina con puré de boniato

Papas arrugas con mojo verde y rojo

Crujientes de vaca madurada con mermelada de pimientos del padrón

Brochetines de pollo tandoori

Zamburiña al joster con salsa verde y lima

Mini brownie

Turrone



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Cocktail Menu 1

Welcome Christmas broth

Iberian ham with bread and olive oil

Cheeseboard, jams and homemade breadsticks

Guacamole with tortilla chips

Sea bass ceviche with sweet potato puree

Papas arrugás with green and mojo sauce

Crunchy aged beef with padron bell pepper marmalade

Tandoori chicken skewers

Josper seared scallops with green and lime sauce

Mini brownie

Nougat

Menú Cóctel 2

Caldo navideño de bienvenida
Jamón Ibérico con pan cristal y aceite de oliva
Tabla de quesos, confituras y picos artesanos
Tiradito de corvina y ají amarillo con mousse de aguacate y lima
Vasito de salmorejo
Cucharita de guacamole con totopos
Hakao de langostino con spicy mayo
Croquetas melosas de carabineros y mayonesa de lima
Papas arrugas con mojo verde y rojo
Brochetines de pollo tandoori
Mini burger de vaca con queso y bacon
Vasito de tarta de queso de parmesano
Turrone



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Cocktail Menu 2

Welcome Christmas broth
Iberian ham with bread and olive oil
Cheeseboard, jams and homemade breadsticks
Sea bass and yellow bell pepper tiradito with avocado and lime mousse
Salmorejo
Guacamole with tortilla chips
Prawn Hakao with spicy mayo
Mellow croquettes of king prawn and lime mayonnaise
Papas arrugás with green and red mojo sauce
Tandoori chicken skewers
Mini beef burger with cheese and bacon
Parmesan cheesecake cup
Nougat

Menú Cóctel / Cocktail menu

CONDICIONES

Terms

Contratación mínima para 30 personas
Agregar una copa adicional con precio especial de 10€ por copa.
Bodega incluida durante el servicio del menú contratado

*30 people minimum
Add an additional drink with a special price of 10€ per drink.
Wine cellar included during the service of the contracted menu*

Bodega

Winery



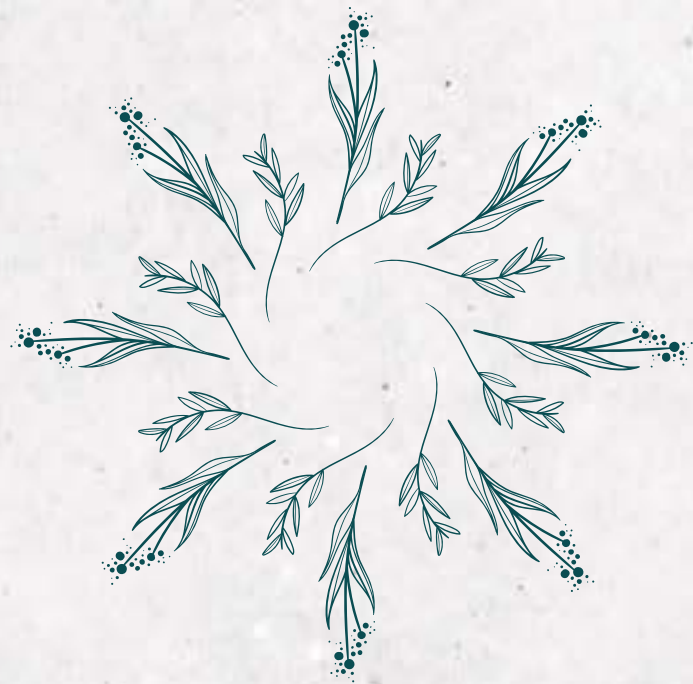
Bodega_ *Winery*

Cerveza, refrescos, agua mineral
Beer, soft drinks, mineral water

J Fernando Verdejo D.O Rueda
J Fernando Verdejo D.O Rueda

Agonal Crianza Tempranillo D.O Rioja
Agonal Crianza Tempranillo D.O Rioja

Avan Oak Roble D.O Ribera del Duero
Avan Oak Roble DO Ribera del Duero



Barra Libre

Open bar



RON
Barceló añejo
Santa Teresa

GINEBRA
Bombay dry
Beefeater
Larios rose

WHISKY
Ballentines 10
Dewar´s white label

VODKA
Absolut
Eristoff



RUM
Barceló añejo
Santa Teresa

GIN
Bombay dry
Beefeater
Larios rose

WHISKY
Ballentines 10
Dewar´s white label

VODKA
Absolut
Eristoff



ella

RESTAURANTE

C/ Gran Vía 42, Madrid
28013 España

Teléfono: +34 690 955 965
WhatsApp: +34 686 627 620
email: eventos@smartrental.com



Gracias por elegirnos