



suway

MENUS GRUPOS 2018

by Ático Restaurant



MENU ÁTICO Nº1



Corte de ensaladilla rusa marina
Envuelto de pato confitado con foie y trufa
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos, chanquetes y all i oli

Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus

Postre navideño By FRX
Pequeñas locuras navideñas

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

B O D E G A

Blanco: La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas.

Tinto: Cair Cuvée. D.O. Ribera del Duero.

Cava: Burbujas By FRX. D.O. Cava

65 euros

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.
Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido*

sumay
MENU GRUPOS 2018

MENU ÁTICO Nº2



Corte de ensaladilla rusa marina
Envuelto de pato confitado con foie y trufa
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos, chanquetes y all i oli

Corvina a la llama con mango, quinoa y algas

Postre navideño By FRX
Pequeñas locuras navideñas

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

B O D E G A

Blanco: La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas.

Tinto: Cair Cuvée. D.O. Ribera del Duero.

Cava: Burbujas By FRX. D.O. Cava

65 euros

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.
Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido*



MENU THE PRINCIPAL Nº1



Croqueta de chipirón en su tinta y boletus
Corte de ensaladilla rusa marina

Mar y montaña de pulpo y papada ibérica
con causa limeña y mojo verde

Merluza asada con costra especiada
y sopa crema marina

Postre navideño By FRX
Pequeñas locuras navideñas

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

B O D E G A

Blanco: La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas.

Tinto: Cair Cuvée. D.O. Ribera del Duero.

Cava: Burbujas By FRX. D.O. Cava

75 euros

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.
Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido*



MENU THE PRINCIPAL Nº2



Croqueta de chipirón en su tinta y boletus
Corte de ensaladilla rusa marina

Lingote cremoso de mejillones con milhojas de patata
y salsa tártara

“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate
y cremoso de mostaza verde

Postre navideño By FRX
Pequeñas locuras navideñas

Pan, agua con y sin gas y café incluidos.

B O D E G A

Blanco: La liebre y la tortuga. D.O. Rías Baixas.

Tinto: Cair Cuvée. D.O. Ribera del Duero.

Cava: Burbujas By FRX. D.O. Cava

75 euros

*El número definitivo de comensales se reconfirmará 48 horas antes del evento al igual que los platos elegidos.
Servicio mínimo para 8 personas. I.V.A. incluido*

INFORMACIÓN Y RESERVAS

T. +34 91 532 94 96 · info@restauranteatico.es
C/ Marqués de Valdeiglesias, 1 (Esq. Gran Vía 2) · Madrid
Ubicado en la **6ª planta del hotel The Principal Madrid**

restauranteatico.es