



# MENÚ GRUPOS

Dossier 25/26 | -30 PERSONAS

PAPAGENA



Vive una experiencia culinaria, donde los sabores se maridan con la majestuosidad del Palacio Real

# MENÚ LAS TRES DAMAS

## ENTRANTES

*(A compartir)*

Croquetas de jamón buenas

Tomate asado y lacado con barricas de bourbon, sardina ahumada  
y burrata rota

Puerros confitados en escabeche de vinagre de jerez, praliné salado  
de anacardos y uvas

## PRINCIPAL

*(A elegir en la contratación)*

Tartar de atún rojo con aguacate, huevo frito y alga nori

Big duck: hamburguesa de pato, con pan pretzel y la salsa Papagena

## POSTRES

*(A elegir en la contratación)*

Carrot cake

Tarta de queso

## BEBIDAS Y BODEGA

Aguas minerales

1 botella de vino para cada 2 comensales:

*Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo*

*Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja*

Café/Infusiones



**Precio:** 66,00€ + IVA P/P



# MENÚ LOS TRES SACERDOTES

## ENTRANTES

*(A compartir)*

Croquetas de jamón buenas

Flor de alcachofa con holandesa de sobrasada, papada ibérica  
y huevo de 5 yemas

Carpaccio de salmón y remolacha de colores con parmesano  
y eneldo

## PRINCIPAL

*(A elegir en la contratación)*

Merluza confitada, terciopelo de hinojo y cristalino de patata

Costilla de ternera a baja temperatura con patatas al mortero con  
aceite de oliva virgen

## POSTRES

*(A elegir en la contratación)*

Tarta de queso

Brownie noir con avellanas

## BEBIDAS Y BODEGA

Aguas minerales

1 botella de vino para cada 2 comensales:

*Vino blanco Finca Montepedroso Rueda Verdejo*

*Vino tinto Cantos de Valpiedra DO Rioja*

Café/Infusiones



**Precio:** 76,00€ + IVA P/P



# CÓCTEL LINO

*Colección Gastronómica*

## APERITIVOS FRÍOS

Piedra mimética de queso trufado

Tartaleta de gamba de Garrucha con esférico de ajo blanco

Cereza de foie a la cerveza

Crujiente de nori con tartar de atún y melón cantalupo

Cornete de berenjena asada y garbanzos al Ras el hanout

Mini croissant de cangrejo

Porras con jamón

Tatín de tomate con chips de albahaca

## APERITIVOS CALIENTES

Croqueta cremosa de carabinero con cecina de León

Ravioli al vapor de carrillera al vino tinto y jengibre

Alcachofas a la importancia

Mini canelón asado de tres aves con salsa Perigourdine

## POSTRES

Frigo pie

Cacahuete mimético

Micro macarons

## BODEGA

*Vino blanco Pazo Señorans D.O. Rías Baixas.*

*Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva D.O.C. Rioja*

Cervezas | Refrescos | Aguas | Zumos

### **Precio:**

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: **72,00€ + IVA**

Duración 90 min.

# CÓCTEL ORGANZA

*Colección Gastronómica*

## APERITIVOS FRÍOS

Piedra mimética de queso trufado

Foie, miel y flores

Tomate ahumado lacado con muchas flores

Picos suflados de jamón

Homenaje al puerto de Santa María

Bocadillo de calamares 2024

Ravioli de remolacha con ricota y huevas de trucha

Mollete Nórdico

Caviar vegetal de tapioca y babaganoush

Brioche, ternera y yema: steak tartar

## APERITIVOS CALIENTES

OVEO; carabinero, boletus y trufa

Croqueta de jamón buena con ventresca de atún

Guiso de colágeno, butifarra del Perol, espárragos y alcachofas

Tatín de apionabo con demi-glace vegetal

Tostada de maíz, con cochinitillo pibil y catrina de cilantro y lima

## POSTRES

Mini pastel choco aceite

Algodón de azúcar y rosas

Labios de Freixa

## BODEGA

*Vino blanco Pazo Señorans D.O. Rías Baixas.*

*Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva D.O.C. Rioja*

Cervezas | Refrescos | Aguas | Zumos

## Precio:

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: **83,00€ + IVA**

Duración 90 min.

# CÓCTEL SEDA

*Colección Gastronómica*

## APERITIVOS FRÍOS

Gazpacho margarita

Piedra mimética de queso trufado

La gilda marina

Pico suflado con jamón

Viajando a Japón: shiso, pez limón y miso

Ravioli de gamba blanca con pipirrana

No es lo que parece: Carpaccio de sandía

Lingote de foie y oro

Blinis con crema agria y mousse de caviar

Puzle de pisto y brandada de bacalao

Barquillo de romesco con calçots

Tartar de chuleta vegetal

## APERITIVOS CALIENTES

OVEO: colmenillas a la crema y foie

Ravioli de patata y butifarra blanca

Croqueta de matanza con lacón, huevo hilado y pimentón

Tatín de apionabo con demi-glacé vegetal

Zamburiña flambeada a la no carbonara

Brocheta mar y montaña: bogavante y pollo de corral

## POSTRES

Frigopie

Sandría, caipipiña y cosmomelón

Labios de Freixa

Lingote de chocolate

## BODEGA

*Vino blanco Pazo Señorans D.O. Rías Baixas.*

*Vino tinto Marqués de Murrieta Reserva D.O.C. Rioja*

Cervezas | Refrescos | Aguas | Zumos

## Precio:

Con 1,5 ud. de cada referencia por persona: **92,00€ + IVA**

Duración 90 min.

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y CANCELACIÓN

Los menús coctel sólo son válidos para grupos de más de 100 personas, en caso de ser menos comensales se cobrará un suplemento de **7,50€ en cócteles + IVA** por persona hasta completar los 100 con un mínimo de 50 personas. Para eventos de menos de 50 deberá pasar a presupuestación.

Los menús banquete son válidos para grupos a partir de 14 personas.

El precio del menú incluye un mismo entrante, plato principal y postre para todo el grupo. Se añadirá un 10% de menús especiales con base en el número final confirmado en el contrato. En caso de superarse ese 10%, se aplicará un recargo del 20% sobre el coste del menú.

Las reservas de grupos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización del 50% del importe total de la factura, el 50% restante debe estar **pagado 3 días antes del evento.**

Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria, deberá enviar el justificante del ingreso al menos tres días hábiles antes de la celebración del evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre.

La realización de la prereserva tiene una validez de **48 h.**

Fecha límite para la confirmación del menú y número mínimo garantizado de comensales, 15 días antes de la realización del acto, pudiendo aumentar un 10% sobre el número mínimo garantizado 7 días antes del evento. Cualquier cambio a dichas condiciones deberá ser confirmado por el equipo comercial.

En caso de asistir menos comensales de los contratados se deja un margen del 10% de disminución; si son más comensales se deben de pagar los menús de los presentados.

En caso de anulación del servicio debe ser con más de 72 horas del inicio del servicio contratado. Si la anulación se hace con menos de 72 horas no se devuelve el importe de la reserva.

La comunicación de posibles alergias e intolerancias se tendrá que confirmar como tarde 7 días antes de la celebración del evento.

Se incluirá un 10% de menús especiales del número final confirmado en contrato. En caso de superar el 10% se cobrará un recargo sobre el precio del menú en concepto de gastos de producción y personal necesario.

En régimen de exclusividad, es obligatorio contratar un servicio de azafatas por un coste de 35,00 euros más IVA, con una duración mínima de 4 horas, así como un servicio de seguridad para grupos de más de 180 personas o cuando la barra libre exceda las 2 horas.

La exclusividad del restaurante tiene un consumo mínimo de 4.500 € +IVA y 1.250€+IVA en concepto de canon de exclusividad. Puede ser en cualquier día de la semana, en servicio de almuerzo o cena.

Los días que haya representación de ópera no se valorará la posibilidad ofrecer el restaurante en exclusividad.





TEATRO REAL  
Acceso Lateral Calle Carlos III, s/n  
28013 | Madrid  
(+34) 629 707 885

[Grupos@papagenarestaurante.es](mailto:Grupos@papagenarestaurante.es)

[@papagena\\_teatroreal](https://www.instagram.com/papagena_teatroreal)

[www.restaurantepapagena.es](http://www.restaurantepapagena.es)



PAPAGENA

