# MENÚ GRUPOS

Navidad 2026

PAPAGENA

# 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: **75,00€ + IVA**

Duración 90 min.

Ramón Freixa

# 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 cochinillo 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: **87,00€ + IVA**

Duración 90 min.

Ramón Freixa

# 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: **95,00€ + IVA**

Duración 90 min.

Ramón Freixa

# Menú Salzburg

## ENTRANTES

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Terciopelo de calabaza con esfericos de foie

Ensalada Thai de langostinos

Embrollo de raíces de temporada, ibéricos y pulpo

## PRINCIPAL

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Presa ibérica lacada, ciruelas y frambuesas glaseadas y espaguetto de cacao

Pintada de bresse, rellena de foie y setas, salsa de oporto y orejones

Corvina con pilpil y patatinas revolconas

## POSTRE

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Tatin de pera, con caramelo y frambuesa

Tarta cremosa de queso con compota de guayaba

Esfera de chocolate que desaparece con frutos rojos

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BEBIDAS Y BODEGA

Aguas minerales.

1 botella de vino para cada 2 comensales.

*D.O. Rueda - Montepedroso Verdejo.*

*D.O.Ca. Rioja - Cantos de Valpiedra.*

*Café / Infusiones.*

***Precio: 89,90€ + IVA***

Duración 90 min.

# Menú Amadeus

## ENTRANTES

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Royal de almendras tiernas con translúcido de amaretto y mousse de huevas de arenque

Ensalada de perdiz escabechada con su velo traslucido

Terciopelo de setas con panacotta de trufa y almejas

## PRINCIPAL

*(A elegir mismo plato para todo el grupo en la contratación)*

Rodaballo asado con veloute de alcachofas y patatas de colores

Meloso de ternera al vino tinto con cebollitas y patatas a la vainilla

Lingote de cordero lechal lacado a las 12 especias con calabaza y castaña

## POSTRE

*(A elegir mismo plato para todo el grupo en la contratación)*

Milhojas de chocolate crujiente con especias de navidad

Macaron de rosas, piña y lichi al champagne

Pannetone roto con texturas de chocolate

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BEBIDAS Y BODEGA

Aguas minerales.

1 botella de vino para cada 2 comensales.

*D.O. Rueda - Montepedroso Verdejo.*

*D.O.Ca. Rioja - Cantos de Valpiedra.*

*Café / Infusiones.*

***Precio: 109,50€ + IVA***

Duración 90 min.

# Menú Constanze

## ENTRANTES

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Esfera de foie con higos y gelee de oloroso

Capuccino de ceps y trufa

Crema de castaña con ravioli de carabinero

## PRINCIPAL

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Lubina Wellington con salsa de cava

Solomillo de buey madurado a la salsa "Café Paris"

Cochinillo lechal lacado con torrefactos y migas al café

## POSTRE

*(A elegir mismo entrante para todo el grupo en la contratación)*

Love Xmas

Superposición de café, praliné de avellanas y turrón

Milhojas de chocolate 70% porras, aceite y sal

Dulces Navideños

Copa de Cava

## BEBIDAS Y BODEGA

Aguas minerales.

1 botella de vino para cada 2 comensales.

*D.O. Rueda - Montepedroso Verdejo.*

*D.O.Ca. Rioja - Cantos de Valpiedra.*

*Café / Infusiones.*

***Precio: 139,90€ + IVA***

Duración 90 min.

# SERVICIOS EXTRAS CON EXCLUSIVIDAD

Copa de bienvenida (30min):
**10,50€+IVA**

Copa de bienvenida Cava Burbujas de Freixa (30min):
**14,00€+IVA**

Copa de bienvenida champagne Henri Abelé 1757 Brut (30 min):
**22,00€+IVA**

## SERVICIO DE BARRA LIBRE "PRIMERAS MARCAS IMPORTACIÓN"

1 horas de barra libre / 15,00€ + IVA por persona.
2 horas de barra libre / 25,00€ + IVA por persona.
3 horas de barra libre / 35,00€ + IVA por persona.
Hora extra de ampliación /15,00€ + IVA por persona

***Estación gastronómica disponible bajo petición del cliente.***

# POLITICA DE CONTRATACIÓN Y CANCELACIÓN

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 prerreserva 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.

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.

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 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.

PAPAGENA

**TEATRO REAL**

Acceso Lateral Calle Carlos III, s/n

28013 | Madrid

(+34) 629 707 885

reservas@papagenarestaurante.es

@papagena_teatroreal

**www.restaurantepapagena.es**