

MENÚ DE BODAS

WEDDING MENU



PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN





PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

APERITIVOS APPETIZERS



APERITIVOS CALIENTES

HOT APPETIZERS



Crema fina de mariscos y caviar aove
Fine seafood cream and caviar aove

Bocado de patata brava
Bite of patata brava

Croquetas de ibérico
Iberian ham croquettes

Txistorra a la sidra con miel y matices anisados
Txistorra in cider with honey and aniseed hints

Brandada de bacalao y piparra
Cod and piparra brandade

Rolli castizo
Rolli castizo

Mini Burger vaca vieja y gouda
Mini old cow and gouda mini Burger

Crujiente de gambón y albahaca
Shrimp and basil crunchy

Mini tortillitas trufadas
Mini truffled omelettes

Pulpo a feira
Octopus a feira





APERITIVOS FRÍOS

COLD APPETIZERS



Gazpacho de mango con mascarpone
Mango gazpacho with mascarpone

Crema de melón y sal ibérica
Melon and Iberian salt cream

Crudites con hummus
Crudites with hummus

Gilda de anchoa de santoña
Gilda of anchovies from santoña

Vieiras con kimchee flambeadas
Scallops with flambéed kimchee

Crujiente de steak tartar
Crispy steak tartar

Ensaladilla cremosa de gambón y txangurro
Creamy shrimp and spider crab salad

Brocheta de salmón marinado con salsa kimuchi
Marinated salmon brochette with kimuchi sauce

Crujientes de parmesano y orégano
Parmesan and oregano crisps

Escalivada y sardina ahumada
Escalivada and smoked sardines

Ceviche de gambón
Prawn ceviche





PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

ENTRANTES STARTERS



ENTRANTES

STARTERS



Crema de foie y boletus confitados (en dos tiempos)
Cream of foie gras and boletus confit (two courses)

Falsa lasaña de txangurro sobre bisqué ligero (en dos tiempos)
False crab lasagne on light bisque (two courses)

**Vichyssoise con vieira soasada, aceite de albahaca y puerro crujiente
(en dos tiempos)**
*Vichyssoise with sautéed scallop, basil oil and crispy leek
(two courses)*

**Perdíz escabechada en ensalada con tomatitos en hierbas y aliño de
naranja y soja**
*Pickled partridge in salad with herbed tomatoes and
orange-soy dressing*

Canelón de pato confitado, ceps y frutos rojos
Cannelloni of duck confit, ceps and red fruits

**Ensalada de bogavante nacional sobre lechugas frescas, cúpula crujiente
de parmesano y vinagreta francesa
(+ 12€ de suplemento)**
*National lobster salad on fresh lettuce, crispy parmesan dome and
French vinaigrette
(+ 12€ extra charge)*





PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING

COLLECTION HOTELS

SPAIN

PRINCIPALES *MAINS*





PRINCIPALES

MAINS



**Presa ibérica al carbón en miso blanco,
cremoso de boniato y salteado de
shitakes y trigueros**

*Charcoal-grilled Iberian pork in white
miso, creamy sweet potato and sautéed
shitakes and wild mushrooms*

**Bacalao sobre ratatouille y crema
suave de piquillos**

*Cod on ratatouille and soft cream of
piquillo peppers*

**Taco de meloso de ternera, gratén de
patata y parmesano con tirabeques**

*Taco of tender veal, potato gratin and
parmesan cheese with snow peas*

Rape a la bilbaína

Monkfish Bilbao style

**Taco de cochinito confitado sobre
compota manzana y patatitas
al romero**

*Taco of suckling pig confit over apple
compote and rosemary potatoes*

Solomillo Rossini

(+10€ de suplemento)

Rossini sirloin steak

(+10€ supplement)



PESTANA
PLAZA MAYOR - MADRID
HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

POSTRES DESSERTS



POSTRES

DESSERTS



Tarta árabe de dulce de leche con almendras tostadas y fresas
Arabian dulce de leche cake with toasted almonds and strawberries

Lingote de tiramisú y quenelle de mascarpone
Tiramisu ingot and mascarpone quenelle

Choco caramelo, crema inglesa y sorbete frambuesa
Choco caramel, crème anglaise and raspberry sorbet

Rocher de chocolate blanco, helado de coco y lágrimas de mango
White chocolate Rocher, coconut ice cream and mango tears

Milhojas de frambuesa
Raspberry millefeuille

EL PRECIO DEL MENÚ ES DE **200 € POR PERSONA**, INCLUYENDO
5 APERITIVOS FRÍOS, 5 APERITIVOS CALIENTES EN EL CÓCTEL,
ENTRANTE, PRINCIPAL, POSTRE Y BEBIDAS DURANTE EL COCTEL
DE BIENVENIDA Y EL BANQUETE.

THE PRICE OF THE MENU IS 200 € PER PERSON, INCLUDING 5 COLD APPETIZERS, 5 HOT APPETIZERS AT THE COCKTAIL, STARTER, MAIN COURSE, DESSERT, MIGNARDISES AND DRINKS DURING THE WELCOME COCKTAIL AND BANQUET.







PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

MENÚ INFANTIL CHILDREN'S MENU



ENTRANTE

STARTERS



Surtidos ibéricos
Iberian assortment

Croquetas de jamón ibérico
Iberian ham croquettes

Calamares a la andaluza
Squid Andalusian style

PRINCIPAL

PRINCIPAL



**Chuletitas de lechal y patata
puente nuevo**
*Suckling lamb cutlets and new bridge
potatoes*

POSTRE

DESSERT



**Lava de chocolate y helado de vainilla de
Madagascar**
*Chocolate lava and Madagascar vanilla
ice-cream*

49€







PESTANA
PLAZA MAYOR - MADRID
HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

MENÚ COCTEL

COCKTAIL MENU



MENU COCTEL

COCKTAIL MENU



**Salmorejo de mango naciona, tartar de gambón aliñado
(temporada mayo a octubre)**

*Salmorejo de mango naciona, dressed prawn tartar
(season May to October)*

**Crema de bogavante al palo cortado y caviar de AOVE
(temporada noviembre a abril)**

*Cream of lobster cream with chopped lobster and EVOO caviar
(season November to April)*

Gilda de anchoa de Santoña

Gilda of anchovies from Santoña

Steak tartar en su tosta y huevo codorniz

Steak tartar on toast and quail egg

Dado de salmón marinado en casa sobre guacamole fresco

Homemade marinated salmon cubes on fresh guacamole

Bombón de foie y crujiente de maíz frito

Foie bonbon and fried corn crisp

Tataki de lomo, hojaldre y wasabi

Tataki of tenderloin, puff pastry and wasabi





Rollito de rabo estilo cordobés
Cordovan style oxtail roll

Vieiras soasadas al gratén
Roasted scallops au gratin

Croquetas cremosas de jamón bellota
Creamy acorn-fed ham croquettes

Mini Burger de picaña madurada
Mini Burger of matured picaña

Cazuela de arroz meloso de mariscos de roca
Mellow rock seafood rice casserole

Yakitoris de solomillo de vaca y padrón
Yakitoris of beef tenderloin and padron

Trufas de pistacho
Pistachio truffles

Lemon pie
Lemon pie

Tartita de chocolate 68%
68% chocolate cake

EL PRECIO DEL MENÚ ES DE 120 € POR PERSONA. DURACIÓN DEL SERVICIO 2,5 HORAS. DURANTE EL CÓCTEL ESTÁ INCLUIDA LA BEBIDA, VINOS DE LA CASA, REFRESCOS, CERVEZA Y AGUAS.

THE PRICE OF THE MENU IS 120 € PER PERSON. DURATION OF SERVICE 2,5 HOURS. DRINKS, HOUSE WINES, SOFT DRINKS, BEER AND WATER ARE INCLUDED DURING THE COCKTAIL.



PESTANA

PLAZA MAYOR - MADRID

HOTEL & HERITAGE BUILDING
COLLECTION HOTELS
SPAIN

BEBIDAS & ADICIONALES

DRINKS & ADDITIONALS



BEBIDAS

DRINKS



Cava Brut Nature

Cava Brut Nature

Vino blanco D.O. Rueda Carramatas

White wine D.O. Rueda Carramatas

Vino tinto D.O. Rioja Arienzo Crianza

Red wine D.O. Rioja Arienzo Crianza

Aguas minerales, cerveza, refrescos

Mineral waters, beer, soft drinks

Licores y café

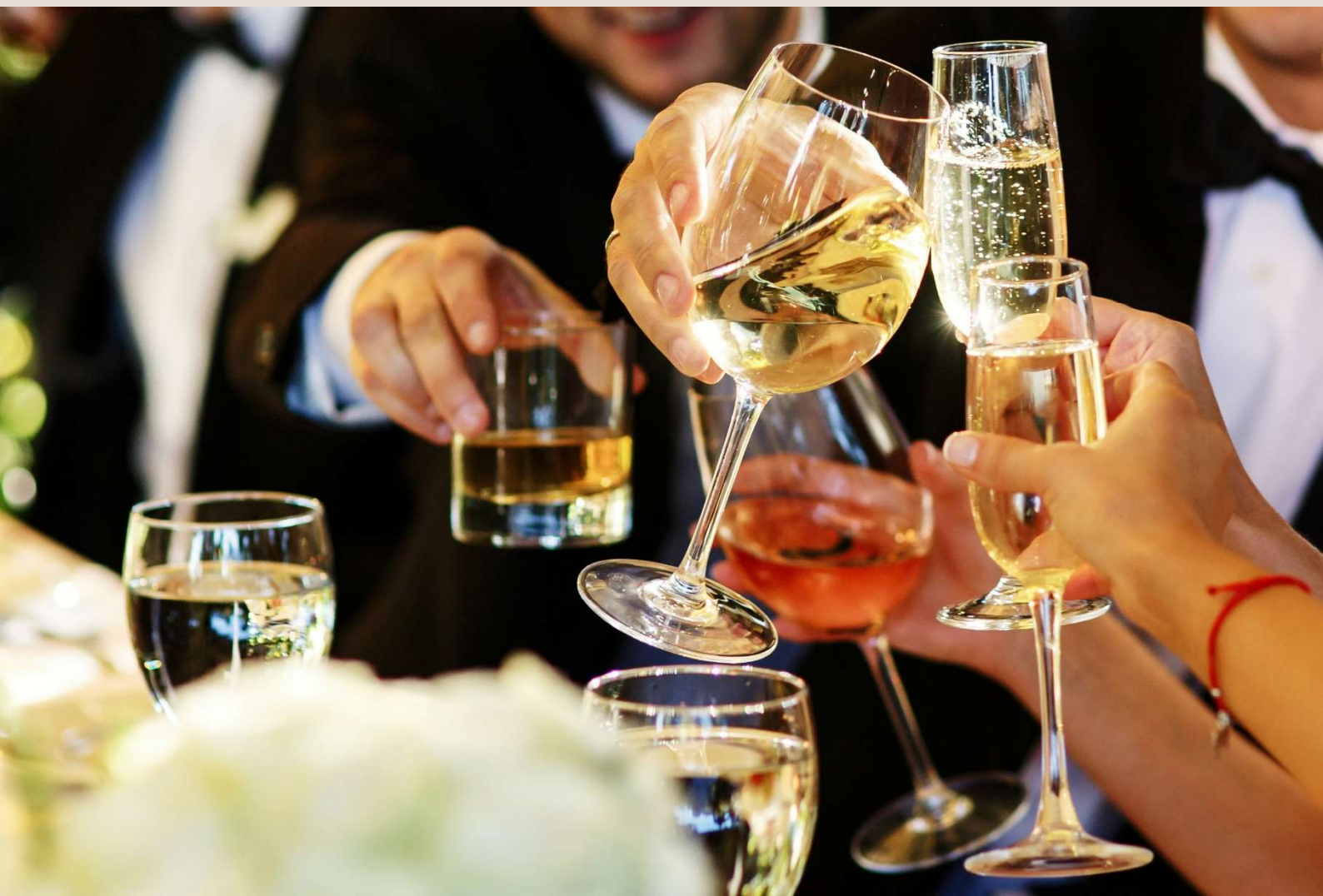
Liqueurs and coffee

Barra libre 1 Hora incluida

Open bar 1 hour included

Resto de horas 19 € p.p.

Rest of hours 19 € p.p.



ADICIONALES

ADDITIONALS



**Bodegon quesos nacionales
e internacionales**

7€/ Persona

*National and international
cheese cellar*

7€/ Person

Arroces (negro y abanda)

9€/ persona

Rice dishes (black and orange)

9€/ person

Estación de sushi

13€/ persona

Sushi station

13€/ person

Oyster bar

15€/ persona

Oyster bar

15€/ person

Estación andaluza

8€/ persona

Andalusian station

8€/ person

Recena

8€/ persona

Recena

8€/ person

**Jamón bellota
(incluye cortador)**

850 €

*Acorn-fed ham
(including cutter)*

850€

Candy bar

4€/ Persona

Candy bar

4€/ Person

Sorbete de limón ó Naranja al cava

4€/ Persona

Lemon or orange Sorbet with cava

4€/ Person



PESTANA PLAZA MAYOR - MADRID

Calle Imperial, 8. 28012 – Madrid,
Spain T.: +34 91 005 28 22 E.:
groups.plazamayor@pestana.com
pestanacollection.com

