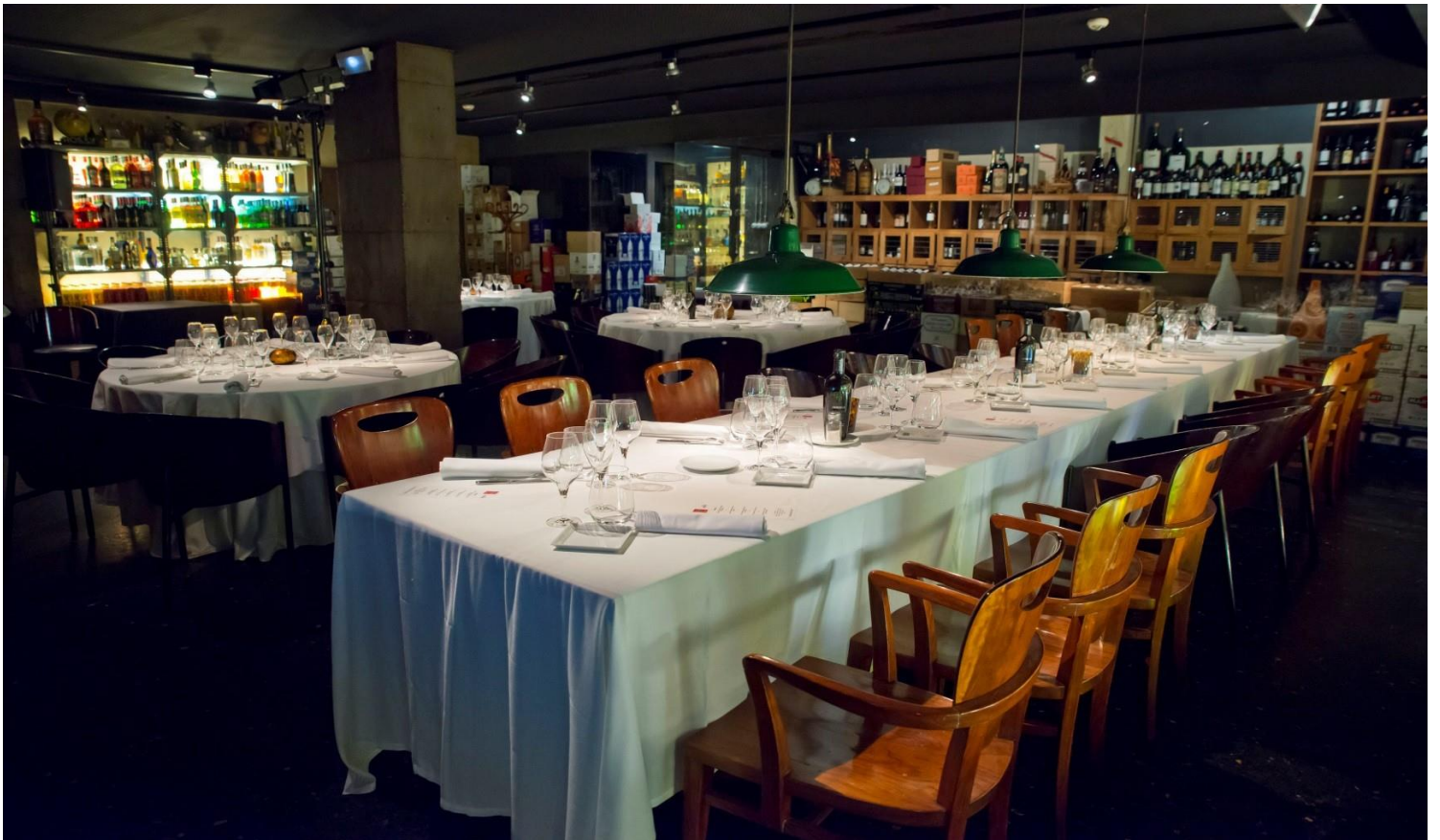


# SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT

## MENÚS GRUPOS

2022



# MENÚ 1

## Wellcome cocktail

### SNACKS

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Sándwich de mortadela Italiana con rúcula, mozzarella búfala y tomate seco

Mini Bomba de carne estilo Mexicano con aguacate

Gamba crujiente con dip de mango

### LOS PLATOS

Vichyssoise con virutas de Jamón ibérico y tierra de olivas

Corvina con salsa de naranja a la miel y verduras al vapor

Carrillera de ternera a baja temperatura con parmentier de calabaza y setas

### POSTRE

Lemon Pie con merengue italiano

### BODEGA

Pomal Centenari reserva (D.O. Rioja)

Peseante la charla Verdejo (D.O. Ribera)

Cava Ars Collecta Codorniu

Agua Solán de Cabras y café Lavazza

**Precio por persona: 80,00€ (IVA incluido)**

## **MENÚ 2**

### **Wellcome cocktail**

### **SNACKS**

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq y coca con tomate

Atún en Tempura con emulsión de wasabi

Croqueta de ceps y foie con compota de manzana

Crujiente de pasta brick con espinacas y queso azul

Mini bocado de calamares con mayonesa de cítrico

### **LOS PLATOS**

Ensalada de Gambas al azafrán con patatas, rabanitos,  
canónigos y mojo verde

Lubina de lonja con pisto siciliano y salsa ligera de limón

Pollo Tikka Masala con arroz basamati  
y crujiente de papadum

### **POSTRE**

Chocolate en texturas

### **BODEGA**

Pomal Centenari reserva (D.O. Rioja)  
Anima de Raimat blanco (D.O. Ribera)  
Cava Ars Collecta Codorniu  
Agua Solán de Cabras y café Lavazza

**Precio por persona: 95,00€ (IVA incluido)**

## **MENÚ 3**

### **Wellcome cocktail**

### **S N A C K S**

Jamón ibérico de J.P. Domecq y coca con tomate

Mini roll de queso con mermelada de naranja amarga

Croqueta de queso fundido parmesano

Canasta de guacamole con langostino crujiente

Micuit de foie con manzana caramelizada

### **L O S   P L A T O S**

Poke bowl de atún Balfegó con mango y edamame

Ravioli de setas con confit de pato y crema de puerros trufada

Caldereta mar y montaña  
(Ibéricos, marisco, mejillones, merluza, langostino)

### **P O S T R E**

Tiramisú de Té matcha con su helado

### **B O D E G A**

Paramos de Legaris (D.O. Rioja)  
Anima de Raimat blanco (D.O. Ribera)  
Cava Titiana Vintage  
Agua Solán de Cabras y café Lavazza

**Precio por persona: 110,00€ (IVA incluido)**

# MENÚ 4

## Wellcome cocktail

### SNACKS

Jamón Ibérico de Jabugo J.P. Domecq

Coca con tomate Hojaldre de salmón marinado  
con queso quark e higos

Crocante de foie con manzana caramelizada

Esqueixada de bacalao con tomate y olivas de Aragón

### LOS PLATOS

Carpaccio de Atún Balfegó con endámame

Lubina salvaje con crema de mejillones,  
setas japonesas y espárragos

Solomillo de ternera al estilo Wellington con salsa de trufas

### PRE - POSTRE

Cocktail Sharon Stone  
(cocktail de chocolate con toque de naranja amarga)

### POSTRE

Mousse de limón con helado de coco

### BODEGA

Paramos de Legaris (D.O. Rioja)  
Anima de Raimat blanco (D.O. Ribera)  
Cava Titiana Vintage  
Agua Solán de Cabras y café Lavazza

**Precio por persona: 135,00€ (IVA incluido)**

# SPEAKEASY

CLANDESTINE BACK ROOM RESTAURANT & BAR



## Nota Importante

### Reservas grupo:

Al efectuar una reserva de grupo con un menú acordado, el Restaurante "Speakeasy" compra, elabora y adecua el espacio y el servicio al número de comensales acordado.

El cliente asume las bajas de los comensales no presentados, siempre y cuando no las hayan comunicado con 48h de antelación a la fecha reservada.

Los gastos extras o número superior de comensales no pactados serán facturados aparte.

La distribución de los comensales será según la disponibilidad de la sala.

Cualquier variación de montaje que suponga un coste extra a lo establecido será cobrada aparte.

En caso de cancelación o anulación, se ha de informar al establecimiento o persona responsable de la gestión del grupo con un mínimo de 48h. de antelación, de no ser así, no se abonará el depósito ya realizado.

Trabajamos con productos locales de temporada, dichos menús pueden sufrir modificaciones según disponibilidad de mercado.

Estos menús incluyen: 1 copa de vino blanco, 1 copa de vino tinto y 1 copa de cava.

Después del café, cualquier bebida se considerará una bebida extra.

Se disfrutará la exclusividad el espacio cuando así se haya pactado el precio por ambas partes de manera escrita.

Horario cocina:

De Lunes a sábado de 20:00h. a 23:30h.

Domingos y Festivos cerrado.

El horario de cierre del Restaurante "Speakeasy" es hasta las 01:30h.

Para otros casos de horarios y consumiciones consultar precios.

Depósito:

Para que una reserva de grupo sea válida hay que efectuar un depósito del 50% del importe a facturar, que será descontado de la factura definitiva.

Transferencia bancaria a:

Vértice de Hosteleras, S.A.

Banco SABADELL

Atlántico Rbla.

Catalunya, 115

08008 Barcelona

España

**IBAN: ES22 0081 0200 2000 0159 5666**

BIC BSABESBB

Enviar comprobante de la transferencia por fax: 93 204 36 16

o via email a [:reservas@drymartiniorg.com](mailto:reservas@drymartiniorg.com)