

2022

TILDA

— NEOTABERNA CASTIZA —

Menús Navideños

Navidad 2023



Menú de Grupo

Group menu



Menú de grupo 1

APERITIVO
Caldo navideño

PARA COMPARTIR
Croquetas de vaca madurada con
mermelada de pimiento del padrón
Salmón curado con alcaparras fritas,
chalotas, crema fresca, peras encurtidas
y aceite de eneldo
Gyozas de langostino con salsa de ciruelas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR
Bacalao al horno con patatas panaderas
y fritada de ajo con guindilla
Pavo ahumado a baja temperatura y terminado
al Jospers acompañado con champiñones rostizados
y salsa de manzana a la sidra

POSTRE
Torrijas infusionadas con lima, miel
y acompañado de helado de violeta



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Group menu 1

APPETIZER
Christmas broth

TO SHARE
Aged beef croquettes with padron
bell pepper marmalade
Cured salmon with fried capers, shallots,
crème fraîche, pickled pears and dill oil
Prawn gyozas with plum sauce

MAIN COURSE OF CHOICE
Baked cod with baked potatoes
and fried garlic with chili
Low temperature smoked turkey in Jospers oven,
served with roasted mushrooms
and apple cider sauce

DESSERT
Torrijas infused with lime, honey
and served with violet ice cream



Menú de grupo 2

APERITIVO

Zamburiña al jospo con gazpachuelo de tomatillo verde y lima

PARA COMPARTIR

Pulpo a la parrilla con patatas asadas y vinagreta de pimentón

Alcachofas con mousse de foie y almendras tostadas

Croqueta melosa de carabinero con su tartar y mayonesa de lima

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Lingote de cochinillo asado con salsa ligera de manzana y mantequilla ahumada acompañado de cebollitas glaseadas.

Lubina con salsa de Champagne acompañado de espárragos y zanahorias baby

POSTRE

Tarta fundente de chocolate y avellanas con helado de chocolate blanco.



Precio por persona IVA incluido

Price per person VAT included

Group menu 2

APPETIZER

Jospo seared scallops with gazpachuelo of green tomatillo and lime

TO SHARE

Grilled octopus with roasted potatoes and paprika vinaigrette

Artichokes with foie mousse and toasted almonds

Mellow prawn croquette with tartar and lime mayonnaise.

MAIN COURSE OF CHOICE

Roast suckling pig ingot with light apple sauce and smoked butter served with glazed onions.

Sea bass with Champagne sauce served with asparagus and baby carrots

DESSERT

Melting chocolate and hazelnut cake with white chocolate ice cream.



Menú de grupo / Group menu

CONDICIONES
Terms

Contratación mínima para 10 personas
El plato principal tiene que ser elegido con al menos 7 días de antelación
Agregar una copa adicional con precio especial de 10€ por copa
Bodega incluida durante el servicio del menú contratado

10 people minimum
The main course must be chosen at least 7 days in advance
Add an additional drink with special price of 10€ per glass
Wine cellar included during the service of the contracted menu.



Menú Cóctel

Cocktail menu

Menú Cóctel 1

Caldo navideño de bienvenida
Jamón Iberico con pan cristal y aceite de oliva
Tabla de quesos con picos artesanos
Ensalada Rusa con Ventresca casera y
mahonesa de rocoto
Croquetas de Jamón Iberico con velo de papada
Torreznos
Patatas Bravas Tilda
Soldadito de pavía
Mini brioche de Calamar
Vasito de tarta de Queso
Turrone



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Cocktail Menu 1

Welcome Christmas broth
Iberian ham with bread and olive oil
Cheeseboard, jams and homemade breadsticks
Russian Salad with homemade Ventresca and
rocoto mayonnaise
Croquettes of Iberian ham with a veil of jowl
Torreznos (bacon)
Patatas Bravas Tilda
Soldadito de pavia
Mini squid brioche
Cheese cake cup
Nougat



Menú Cóctel 1

Caldo navideño de bienvenida
Jamón Iberico con mermelada de pimiento del piquillo
Tabla de quesos, confituras y picos artesanos
Ensalada Rusa con Ventresca casera
y mahonesa de rocoto
Croquetas melosas de carabineros
y mayonesa de lima
Torreznos
Patatas Bravas Tilda
Soldadito de pavia
Cucharita de pulpo a las brasas
Zamburiña al joster con salsa verde y lima
Mini brioche de Calamar
Cucharita de torrija de lima kaffir
Turrones



Precio por persona IVA incluido
Price per person VAT included

Cocktail Menu 2

Welcome Christmas broth
Iberian ham with piquillo bell pepper marmalade
Cheeseboard, jams and homemade breadsticks
Russian Salad with homemade Ventresca
and rocoto mayonnaise
Mellow croquettes of king prawn
and lime mayonnaise
Torreznos (bacon)
Patatas Bravas Tilda
Soldadito de pavia
Grilled octopus
Joster seared scallops with green sauce and lime
Squid mini brioche
kaffir lime torrija (French toast)
Nougat



Menú Cóctel / Cocktail menu

CONDICIONES
Terms

Contratación mínima para 30 personas
Agregar una copa adicional con precio especial de 10€ por copa
Bodega incluida durante el servicio del menú contratado

*30 people minimum
Add an additional drink with a special price of 10€ per drink
Wine cellar included during the service of the contracted menu*



Bodega

Winery



Bodega

Cerveza, refrescos, agua mineral
J Fernando Verdejo D.O Rueda
Agonal Crianza Tempranillo D.O Rioja
Avan Oak Roble D.O Ribera del Duero

Winery

Beer, soft drinks, mineral water
J Fernando Verdejo D.O Rueda
Agonal Crianza Tempranillo D.O Rioja
Avan Oak Roble DO Ribera del Duero



Barra Libre

Open bar

22€

Por persona
1hr

RON
Barceló añejo
Santa Teresa

GINEBRA
Bombay dry
Beefeater
Larios rose

WHISKY
Ballentines 10
Dewar´s white label

VODKA
Absolut
Eristoff

RUM
Barceló añejo
Santa Teresa

GIN
Bombay dry
Beefeater
Larios rose

WHISKY
Ballentines 10
Dewar´s white label

VODKA
Absolut
Eristoff

22€

Per person
1hr

40€

Per person
2hrs



2022

TILDA

— NEOTABERNA CASTIZA —

C/ San Bernardo 48, Madrid

Teléfono: +34 690 955 965
WhatsApp: +34 686 627 620
email: eventos@smartrental.com

Gracias por elegirnos

