

2022  
TILDA  
— NEOTABERNA CASTIZA —

MENÚS  
NAVIDEÑOS  
CHRISTMAS MENU  
2024





Tu celebración de Navidad merece un lugar especial.

## ¡RESERVA CON SMARTRENTAL!

### TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Copa de cava de bienvenida
- Bebidas durante el servicio:
  - Agua, cerveza de barril y refrescos
  - J Fernando, Verdejo D.O Rueda
  - Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja
  - Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero

Your Christmas celebration deserved an special place.

## LET'S CELEBRATE WITH SMARTRENTAL!

### ALL OUR MENUS INCLUDE:

- *Welcome glass of cava*
- *Drinks package during the service*
  - *Water, beer and soft drinks*
  - *J Fernando , Verdejo D.O Rueda*
  - *Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja*
  - *Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero*

# MENÚ DE GRUPO Nº1

GROUP MENU Nº1

## 58€

### APERITIVO

Gilda Clásica

### A COMPARTIR

Croquetas de Jamón

Patatas bravas Tilda con salsa brava

Ensaladilla rusa con gambitas de cristal

### SEGUNDOS (a elegir)

Bacalao salsa beurre blanc y miso, puerros asados y aceite de hierbas.

Entrecot de vaca madurada 25 días con patatas fritas y pimientos del padrón

### POSTRES

Tarta de queso bruleé



### APPETIZER

Classic Gilda

### TO SHARE

Ham croquettes

Bravas potatoes with spicy brava sauce

Russian salad with tiny shrimp

### MAINS (choose one)

Cod with beurre blanc and miso sauce, roasted leeks, and herb oil

25-day aged beef entrecôte with fries and padrón peppers

### DESSERT

Brûlée cheesecake

#### CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 12 personas

Suplemento de café 3€ por persona

Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

#### GENERAL CONDITIONS:

Minimum 12 people

Coffee supplement: €3 per person

Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

**MENÚ DE GRUPO Nº2**  
GROUP MENU Nº2  
**68€**



**APERITIVO**

Vieiras del Pácifico con mantequilla especiada con chips de tempura

**A COMPARTIR**

Croquetas de boletus con pate de trufa

Ensalada de Burrata, puerro confitado, avellanas, manzana encurtida y pesto de albahaca

Saquitos de ropa vieja con salsa de la casa

Pulpo a la brasa con patatas asadas

**SEGUNDOS (a elegir)**

Salmón, salsa meuniere, espárragos y aceite aromático

Solomillo de vaca madurada 35 días con patatas, setas salteadas y salsa demi glace

**POSTRES**

Tarta fundente de chocolate y avellanas



**APPETIZER**

*Pacific scallops with spiced butter and tempura chips*

**TO SHARE**

*Boletus croquettes with truffle pâté*

*Burrata salad with confit leeks, hazelnuts, pickled apple, and basil pesto*

*“Ropa Vieja” parcels with house sauce*

*Grilled octopus with roasted potatoes*

**MAINS (choose one)**

*Salmon with meunière sauce, asparagus, and aromatic oil*

*35-day aged beef tenderloin with potatoes, sautéed mushrooms, and foie gras sauce*

**DESSERT**

*Molten chocolate and hazelnut cake*

**CONDICIONES GENERALES:**

Mínimo 12 personas

Suplemento de café 3€ por persona

Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

**GENERAL CONDITIONS:**

Minimum 12 people

Coffee supplement: €3 per person

Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.



## APERITIVOS

Ensaladilla rusa con polvo de tomate y tierra de aceitunas negras  
Tabla de quesos escogidos por el chef y sus confituras  
Tosta de mantequilla con anchoa  
Mini Bikinis de Jamón con pate de trufa  
Croquetas de Jamón  
Pan chino frito con torreznos de Asia  
Brocheta Patata arrugadas con mojo rojo  
Mini cheeseburger con salsa tilda  
Pan chino con torreznos de asia

## POSTRES

Mini Brownie  
Turrone

### CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas  
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

## AÑADE UN EXTRA DE SABOR

ESTACIÓN DE QUESOS:  
8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef con confituras, fruta deshidratada y selección de panes.

ESTACIÓN DE IBÉRICOS:  
9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo con selección de panes y pan tumaca

ESTACIÓN PREMIUM:  
11,00€/PAX

Variedad de quesos, jamón ibérico, salmón ahumado, tapenade de aceituna con selección de panes

ESTACIÓN DE POSTRES:  
10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas de chocolate, brocheta de Fresas con chocolate, surtido de mini postres, mini Cup Cake Variados.

## MENÚ CÓCTEL Nº1

COCKTAIL MENU Nº1

# 68€

## APPETIZERS

*Russian salad with tomato powder and black olives*  
*Cheese board selected by the chef with jam*  
*Anchovy toast with butter*  
*Mini ham sandwiches with truffle pâté*  
*Ham croquettes*  
*Fried Chinese bread with Asian-style pork cracklings*  
*Skewer of "papas arrugás" with mojo rojo sauce*  
*Mini cheeseburger with Tilda sauce*  
*Chinese bread with Asian-style pork cracklings*

## DESSERTS

Mini Brownie  
Nougat

### GENERAL CONDITIONS:

- Minimum 30 people*  
*Enhance your pairing for €6 per person*
- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
  - To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
  - \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

## ADD A FLAVOR BOOST

CHEESE STATION:  
8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the chef with preserves, dried fruits, and a selection of breads.

IBERIAN STATION:  
9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and chorizo with a selection of breads and "pan tumaca."

PREMIUM STATION:  
11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked salmon, olive tapenade, and a selection of breads.

DESSERT STATION:  
10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini chocolate bars, strawberry and chocolate skewers, assorted mini desserts, and mini cupcakes.

## APERITIVOS

Jamón Ibérico con pan de cristal y aceite de oliva  
Tabla de quesos escogidos por el chef y sus confituras  
Tosta de mantequilla con anchoa  
Ensaladilla rusa con polvo de tomate y tierra de aceitunas negras  
Croquetas de Jamón  
Hakao de langostinos  
Patatas arrugadas con mojo rojo  
Mini cheeseburger con salsa tilda  
Pan chino con torreznos de Asia  
Mini brioche de calamar con mayo spicy  
Pan chino frito con torreznos de Asia

## POSTRES

Mini tarta de queso  
Turrone

## CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas  
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- \* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

## AÑADE UN EXTRA DE SABOR

ESTACIÓN DE QUESOS:  
8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef con confituras, fruta deshidratada y selección de panes.

ESTACIÓN DE IBÉRICOS:  
9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo con selección de panes y pan tumaca

ESTACIÓN PREMIUM:  
11,00€/PAX

Variedad de quesos, jamón ibérico, salmón ahumado, tapenade de aceituna con selección de panes

ESTACIÓN DE POSTRES:  
10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas de chocolate, brocheta de Fresas con chocolate, surtido de mini postres, mini Cup Cake Variados.

## APPETIZERS

*Iberian ham with crystal bread and olive oil*  
*Cheese board selected by the chef with jam*  
*Anchovy toast with butter*  
*Russian salad with tomato powder and black olives*  
*Ham croquettes*  
*Prawn hakao*  
*“Papas arrugás” with mojo rojo sauce*  
*Mini cheeseburger with Tilda sauce*  
*Chinese bread with Asian-style pork cracklings*  
*Mini brioche with calamari and spicy mayo*  
*Fried Chinese bread with Asian-style pork cracklings*

## DESSERTS

*Mini cheesecake*  
*Nougat*

## GENERAL CONDITIONS:

*Minimum 30 people*  
*Enhance your pairing for €6 per person*

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- \* A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

## MENÚ CÓCTEL Nº2

COCKTAIL MENU Nº2

78€

## ADD A FLAVOR BOOST

CHEESE STATION:  
8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the chef with preserves, dried fruits, and a selection of breads.

IBERIAN STATION:  
9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and chorizo with a selection of breads and “pan tumaca.”

PREMIUM STATION:  
11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked salmon, olive tapenade, and a selection of breads.

DESSERT STATION:  
10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini chocolate bars, strawberry and chocolate skewers, assorted mini desserts, and mini cupcakes.



2022  
**TILDA**  
— NEOTABERNA CASTIZA —

GRACIAS POR ELEGIRNOS  
THANKS FOR CHOOSING US

C/ Gran Vía, 14. Madrid. 28013.  
[eventos@smartrental.com](mailto:eventos@smartrental.com)  
(+34) 690 955 965