

Menús para Grupos

Temporada: Primavera verano 2017

lobbymarket

GRAN VÍA 10

The Lobby Market S.A.

Contacto: 91 532 68 67

info@lobbymarket.es

Calle Gran Vía 10, 28013 - Madrid

[AQUÍ LOBBY MARKET EN FOTOS](#)

Menú Picoteo

Para compartir

Chips de berenjenas con alioli y miel de caña

Croquetas caseras de jamón ibérico

Ensaladilla rusa con mayonesa de txangurro

Huevos de corral con patas, chistorra y pimientos del Padrón

Pincho de solomillo brie con cebolla confitada

Las Alitas de corral BBQ de nuestro chef

Mini hamburguesas algo picantes

Postre

Nuestra Cheese Cake con mermelada de frutos rojos

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas

Vino Blanco: Palestra (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Altozano Temp. (D.O.Castilla)

Café e infusiones

25 euros – I.V.A. incluido

***No disponible viernes y sábados en la cena**

Menú Gran Vía

Para compartir

Ensaladilla rusa especial Lobby

Croquetas caseras de jamón ibérico

Huevos de corral con patatas, chistorra y pimientos del Padrón

Segundo a elegir

Salmón al horno con parmentier trufada

Solomillo de cerdo ibérico con patatitas provenzal y salvia

Postre

Tarta de queso con mermelada de frutos rojos

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas

Vino Blanco: Palestra (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Hacienda López de Haro Crz. (D.O. Rioja)

Café e infusiones

30 euros – I.V.A. incluido

Menú Plaza de España

Para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico
Ensalada de aguacate con bonito del norte,
canónigos y tomate emulsionado

Un clásico: Huevos rotos con patatas, chistorra y
pimientos de padrón

Segundo a elegir

Tacos de merluza a la romana con salsa de
piquillos

Pollito de corral a baja temperatura con risotto
de Boletus

Postre

Ganache de chocolate blanco con fruta de la
pasión y mango

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas

Vino Blanco: Palestra (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Hacienda López de Haro Crz. (D.O.
Rioja)

Café e infusiones

35 euros – I.V.A. incluido

Menú Puerta del Sol

Para compartir

Vasito de crema calentita de setas

Langostinos Tigre tempurizados
con salsa Kimuchi

Burrata ahumada con compota de tomate
casera y tostas de pan de nueces

Chips de berenjena con miel y alioli

Segundo a elegir

Corvina gratinada con cous cous negro y algas

Presa Ibérica de bellota con pimientos de
Guernica y patatas fritas

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas

Vino Blanco: Palacio de Bornos (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Montecillo Crza. (D.O. Rioja)

Café e infusiones

40 euros – I.V.A. incluido

Menú Parque del retiro

Para compartir

Jamón ibérico con pantumaca
Croquetas caseras de jamón ibérico
Langostinos tigre en tempura con kimuchi
Alcachofas fritas con chipirones

Segundo a elegir

Lubina al estilo "Orio" con patata panadera
Entrecote de ternera con sus guarniciones

Postre

Ganache de chocolate blanco con fruta de la pasión y helado de mango

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas
Vino Blanco: Palacio de Bornos (D.O.Rueda)
Vino Tinto: Montecillo Crza. (D.O. Rioja)
Café e infusiones

45 euros – I.V.A. incluido

Menú Puerta de Alcalá

Para compartir

Jamón Ibérico de bellota con pan y tomate
Burrata ahumada con compota de tomate y
tostas de pan de nueces
Langostinos tigre en tempura con salsa kimuchi
Alcachofas fritas con chipirones

Segundo a elegir

Solomillo de ternera con patata panadera y
pimientos del Padrón
Rape con bísquet de carabineros y almejas

Postre

Tarta de manzana con helado de vainilla

Bebida y Bodega

Aguas, refrescos (35cl.) y cervezas
Vino Blanco: Palacio de Bornos (D.O. Rueda)
Vino Tinto: Beronia Crza. (D.O. Rioja)
Café e infusiones

50 euros – I.V.A. incluido