

Particulares – El mítico cocido madrileño de **LHARDY**

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Madrid ha sido ciudad de acogimiento para las personas del resto de España, las cuales han encontrado aquí su hogar y han enriquecido la ciudad con sus diferentes costumbres y orígenes. Por eso Madrid y los madrileños llevan en su interior un poco de cada rincón de nuestro país. El cocido madrileño, plato fundamental de nuestra gastronomía, es resultado de la historia de la ciudad, agrupando los mejores productos y sabores de cada zona para crear un plato popular y único que representa a los madrileños.

Nuestro cocido recoge todos estos valores desde 1839.

Menú de cocido **LHARDY**

Sopa con fideos cabello de ángel, garbanzo de Brunete de nuestra finca, repollo y zanahoria de Carabaña, patata de Granja de los Monjes, chorizo de León, morcilla del Valle de Arán, longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja, acompañado de ensalada de tomate del Monje.

Para terminar el soufflé **LHARDY**

Bodega

Vinos Blancos

LHARDY Albarín Raúl Pérez

Vinos Tintos

LHARDY Raúl Pérez D.O. León

Agua, cerveza y refrescos

Particulares – El mítico cocido madrileño de **LHARDY**

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Mejoras de los menús

Si se desea, se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados que llevarán un coste añadido al precio del menú.

Estaciones (se podrán contratar para completar el cóctel o la recena)

- ❖ Cortador de jamón
- ❖ Ostras y champagne
- ❖ Salmón ahumado Pescaderías Coruñesas con cortador
- ❖ Pulpeiros
- ❖ Arroces en directo (verduras, carabinero, pollo)
- ❖ Bivalvos abiertos al momento
- ❖ Bar Madrid
- ❖ Ibéricos y quesos del país
- ❖ Parrilla de carne a brasa
- ❖ Parrilla de pescados a la brasa
- ❖ Barra de sushi
- ❖ Raw Bar de Pescaderías Coruñesas
- ❖ Mejicana
- ❖ Tortillas hechas al momento
- ❖ Parrilla de brochetas en directo
- ❖ Mojitos y Margaritas
- ❖ Mejora de cóctel (ver la lista de pinchos)
- ❖ Barra libre

Particulares – El mítico cocido madrileño de Lhardy

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Pinchos Fríos

Dados de Salmón Ahumado Pescaderías Coruñesas con mostaza y miel

Crema catalana de foie

Tartar de carabinero con espuma de leche de tigre

Tartar picante de salmón

Tartar de atún rojo

Steak tartar

Pulpo a la gallega con espuma de patata

Ceviche de pescado de roca con leche de tigre de pimiento amarillo

Gilda clásica, gilda de boquerón o mitad de cada una

Gazpacho de sandía

Tartar de gamba con crema fría de pepino y aguacate

Sashimi de atún rojo sobre caramelo de kikos

Ostras francesas aliñadas (ponzu, espuma de limón, bloody mary)

Tiradito de pez limón con aliño de kimchi

Vitello tonatto

Mejillón gallego con espuma tibia de escabeche

Ensaladilla clásica de ventresca de bonito

Esférico de queso

Taco de atún rojo crujiente

Particulares – El mítico cocido madrileño de Lhardy

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Pinchos Calientes

- Croquetas de jamón, carabinero o mixtas
- Huevo de codorniz a baja temperatura con puré trufado
- Dados de merluza de pincho fritos con mayonesa de piquillos
- Cazuelita de gamba al ajillo
- Gyoza de carrillera thai
- Taco crujiente al pastor
- Quesadilla de cochinita pilbil
- Cazuelita de callos “Casa Lhardy”
- Zamburiña gratinada con salsa huancaína
- Mini empanada criolla
- Surtido de cremas de verduras
- Quisquilla de Motril en tempura con mayonesa de kimchi
- Chipirón a la andaluza
- Cocochas de merluza con pilpil de codium
- Arroz verde de mejillones
- Mini torrezno de soria con salsa brava
- Dumpling de langostino con jugo de cocido
- Saam de pancetta
- Caramelo de lomo y brie
- Txangurro gratinado en concha de zamburiña
- Cucurucho de calamaritos de potera

Particulares – El mítico cocido madrileño de Lhardy

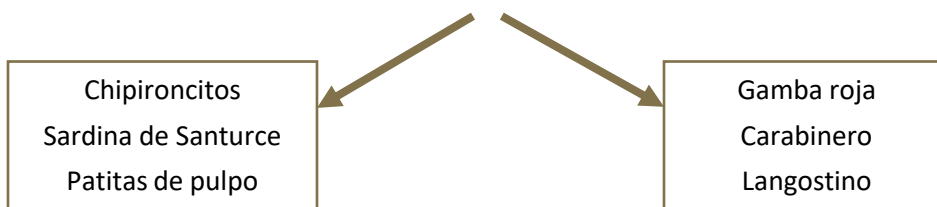
Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Almeja en su concha como los tigres

Risotto de setas y queso parmesano

Parrilla de brochetas en directo (se contabilizará como dos pinchos, a elegir 1 de cada grupo):



Recena

A escoger 1

- Mollete de tortilla
- Hamburguesas
- Bocadillo de calamares

A escoger 1

- Bikini mixto
- Estación de migas
- Kebab

La recena se servirá en la hora solicitada por el cliente dentro del horario del evento. 11

Servicio de Disc Jockey

Particulares – El mítico cocido madrileño de **LHARDY**

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Condiciones de contratación

Ofrecemos la posibilidad de realizar su evento de manera exclusiva en la Finca la Granjilla y además colaboramos con otras fincas como El Gasco y Las Margas. También podemos realizar su evento en cualquier ubicación que nos diga dentro o fuera de la Comunidad de Madrid*.

*Consultar precios para otras provincias.

Reserva

Para formalizar la reserva se debe abonar una cantidad equivalente al 30 % de la factura total más IVA. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación por parte del cliente. La reserva no será efectiva hasta que se abone dicha cantidad, no pudiendo garantizarse la disponibilidad hasta ese momento.

El número mínimo de invitados será de 30 personas. Si se necesitasen más instalaciones de cocina o de electricidad se facturarán aparte. En caso de ser menos invitados deberán pedir un nuevo presupuesto.

Confirmación de número de invitados y pago total

Se confirmará el número total de invitados 7 días antes de la celebración por correo electrónico. En ese momento se abonará el total de la factura.

En caso de no estar abonada la totalidad de la factura el evento no se podrá celebrar.

En caso de disminución del número de comensales posterior a la cifra facilitada con 7 días de antelación, no se abonará la diferencia.

En el supuesto de ampliación de comensales no se garantiza la disponibilidad ni que se pueda ofrecer el mismo menú.

Showroom

Se podrán visitar nuestras instalaciones en Calle Vivero, 5 de Madrid donde podrá ver las diferentes posibilidades de montaje y decoración.

Horario de martes a viernes de 10:00 a 17:00 horas. Sábados de 10:00 a 14:00 horas.

Particulares – El mítico cocido madrileño de Lhardy

Aperitivo de bienvenida: Croqueta o Ensaladilla rusa + Cocido 3 vuelcos + Soufflé Lhardy



Varios

No nos hacemos responsables de los objetos perdidos.

Los precios son vigentes para el año 2024.

Si se desea se podrán contratar mejoras a los menús seleccionados, que llevarán un coste añadido al precio del menú. Estas mejoras únicamente pueden ser contratadas con Lhardy Catering, bajo el personal y la garantía de nuestros productos.

Dirección

Calle Vivero, 5
28040 Madrid

Contacto

Telf. 915 342 387
info@lhardycatering.com

Horario

Martes a Viernes
de 10:00 a 17:00 h

Sábados
de 10:00 a 14:00 h