

MENÚ  
COCKTAIL  
**ACTUAL**  
**2023**

PVP PERSONA

**39€**

**INCLUIDOS**

**Consumiciones incluidas**

Refrescos, zumos, cerveza de bodega, y vinos de la casa. Las consumiciones estarán incluidas desde el inicio de la comida, hasta el servicio de los postres.

**Café/Infusión**

**CONDICIONES**

Menú con reserva previa

Para grupos superiores a 10 personas, se requiere de una reserva del 20% del importe total.

**FRÍOS**

*Tapenade de olivada y dúo de sardinas ahumadas*

*Mini bao de panceta con mejillones*

*Tataki de salmón con una emulsión de hinojo y algas*

*Sushi de chef: surimi, gamba y salmón*

**CALIENTES**

*Takoyaki de pulpo y bonito en copos*

*Berenjena en tempura con miel de caña*

*Meloso de ibérico con parmentiere*

*Cazón macerado en kimchi a la andaluza*

**POSTRES**

*Trufas de chocolate y vainilla*

*infusión de frutos rojos y helado de idiazábal*

MENÚ  
COCKTAIL  
**ACTUAL**  
**2023**

PVP PERSONA

**47€**

**INCLUIDOS**

**Consumiciones incluidas**

Refrescos, zumos, cerveza de bodega, y vinos de la casa. Las consumiciones estarán incluidas desde el inicio de la comida, hasta el servicio de los postres.

**Café/Infusión**

**CONDICIONES**

Menú con reserva previa

Para grupos superiores a 10 personas, se requiere de una reserva del 20% del importe total.

**FRÍOS**

*Tosta de piperrada de piquillos confitados y bonito escabechado*

*Burrata con pesto y tomate dulce*

*Bombón de foie y cacao*

**TIBIOS**

*Alcachofa crujiente con yemas y huevas*

*Lenteja de pui guisada con boletus y foie*

*Croquetas de jamón ibérico*

**CALIENTES**

*Mini burger de vaca rubia*

*Revuelto de morcilla con manzana, almendra y pasas*

*Takoyaki de pulpo*

**POSTRES**




*Mini coulant de chocolate guanaja y petazetas*

*Crema de orujo a la canela casero*

91 745 05 92  
C/ Suecia, 95  
28022 Madrid

info@restauranteactual.com  
eventos@restauranteactual.com

**restauranteactual.com**

Restaurante Actual   
restaurante\_actual   
actual\_eventos 

MENÚ  
COCKTAIL  
**ACTUAL**  
**2023**

PVP PERSONA

**57€**

**INCLUIDOS**

**Consumiciones incluidas**

Refrescos, zumos, cerveza de bodega, y vinos de la casa. Las consumiciones estarán incluidas desde el inicio de la comida, hasta el servicio de los postres.

**Café/Infusión**

**CONDICIONES**

Menú con reserva previa

Para grupos superiores a 10 personas, se requiere de una reserva del 20% del importe total.

**FRÍOS**

*Sashimi de salmón*

*Sardinas ahumadas con pimientos al "Josper"*

*Tartar de atún rojo, aguacate y mango*

*Pulpo asado al "Josper" con jugo de fabada*

**TIBIOS**

*Huevos rotos con jamón y foie*

*Mini provolone con pepperoni y setas*

*Ravioli de carabinero con café y curry*

*Croqueta de pringá*

**CALIENTES**

*Corte de chuletón y piquillos*

*Buñuelos de bacalao*

*Tataki caliente de atún rojo con olivas y ajo blanco*

**POSTRES**



*Tarta de queso cremosa con frutos rojos*

*Brownie de chocolate blanco y negro con pistachos*

91 745 05 92  
C/ Suecia, 95  
28022 Madrid

info@restauranteactual.com  
eventos@restauranteactual.com

**restauranteactual.com**

Restaurante Actual   
restaurante\_actual   
actual\_eventos 