

MENÚ ACTUAL 2023

PVP PERSONA

42€

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.

Con el objetivo de mejorar el servicio, se deberá informar 10 antes al restaurante de la elección de los comensales de los segundos platos.

APERITIVO BIENVENIDA

Alitas de pollo glaseadas al estilo coreano

A COMPARTIR

Croquetas de pringá con puré de sidra

Mini rollito de verduras y salsa picante

Alcachofa crujiente con jamón ibérico y parmesano

PRINCIPAL

(A elegir)

Prensado de cordero lechal sobre cremoso de piquillos y chipirones

Corvina en velouté ligera de perejil, brotes tiernos y almejas




POSTRES

Coulant de chocolate y petazetas

91 745 05 92
C/ Suecia, 95
28022 Madrid

info@restauranteactual.com
eventos@restauranteactual.com

restauranteactual.com

Restaurante Actual 
restaurante_actual 
actual_eventos 

MENÚ ACTUAL 2023

PVP PERSONA

49€

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.

Con el objetivo de mejorar el servicio, se deberá informar 10 antes al restaurante de la elección de los comensales de los segundos platos.

APERITIVO BIENVENIDA

Takoyaki de pulpo y bonito

A COMPARTIR

Ensaladilla rusa de bonito en escabeche y encurtidos

Ceviche de corvina de lima limón

Navajas a la parrilla con emulsión cítrica de coco y lemongrass

PRINCIPAL

(A elegir)

Pieza de cordero asado al estilo tradicional con puerros, cebolletas tiernas y nuestra auténtica salsa BBQ

Bacalao asado con emulsión crocante de coliflor, patata y berza




POSTRES

Biscuit glacé de chocolate blanco, vainilla con cardamomo y kikos

91 745 05 92
C/ Suecia, 95
28022 Madrid

info@restauranteactual.com
eventos@restauranteactual.com

restauranteactual.com

Restaurante Actual 
restaurante_actual 
actual_eventos 

MENÚ ACTUAL 2023

PVP PERSONA

56€

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.

Con el objetivo de mejorar el servicio, se deberá informar 10 antes al restaurante de la elección de los comensales de los segundos platos.

APERITIVO BIENVENIDA

Croqueta de jamón ibérico y atún rojo en sashimi

A COMPARTIR

Sardinas ahumadas con guacamole, huevas crujientes y AOVE

Tortilla de bacalao a la vasca con piparas y cebolletas

Burrata cremosa con inyección de pesto y tomate

PRINCIPAL

(A elegir)

Solomillo de ternera con terrina de patata y parmesano, verduritas del huerto con jugo de huesos

Lubina en costra de pan especiado con vieiras lacadas con teriyaki, boletus a la vainilla y boniato




POSTRES

Tarta de manzana crujiente y tibia con helado de leche merengada y canela

91 745 05 92
C/ Suecia, 95
28022 Madrid

info@restauranteactual.com
eventos@restauranteactual.com

restauranteactual.com

Restaurante Actual 
restaurante_actual 
actual_eventos 

MENÚ ACTUAL 2023

PVP PERSONA

64€

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.

Con el objetivo de mejorar el servicio, se deberá informar 10 antes al restaurante de la elección de los comensales de los segundos platos.

APERITIVO BIENVENIDA

Zamburiña a la brasa
con bearnesa de cítricos

A COMPARTIR

Croqueta de jamón ibérico

Bolitas de queso de cabra
y miel de naranja

Steak Tartar de vaca rubia

Mollejitas de cordero lecha lacadas y
terminadas con foie

PRINCIPAL

(A elegir)

Rodaballo a la bilbaína de tomates
semisecos y alcaparras con patatas
confitadas

Rulo crujiente de cochinillo en su jugo,
chutney de piña y ruibarbo espaciado



POSTRES

Tarta de queso cremosa (4 quesos)

91 745 05 92
C/ Suecia, 95
28022 Madrid

info@restauranteactual.com
eventos@restauranteactual.com

restauranteactual.com

Restaurante Actual 
restaurante_actual 
actual_eventos 