



DOSSIER EVENTOS



SENATOR BARAJAS

OFERTA GASTRONÓMICA

APERITIVOS FRÍOS

- Queso Curado 1,80
- Jamón Ibérico 3,50
- Jamón Serrano 1,00
- Taquitos de atún marinado en soja sobre wakame y caviar de naranja 2,10
- Chupito de salmorejo con su picadillo 1,40
- Tartar de salmón sobre chips de yuca 1,50
- Ceviche de pescado y gambas 1,30
- Cucharitas de pulpo sobre patata confitada y muselina de ajo 1,80
- Tosta con mousse de queso de cabra sobre cebollita caramelizada y mermelada de pimientos 1,40
- Tartaleta de ensalada asada y tataki de atún 1,30
- Tosta de pan de semillas con confitado de tomate y anchoas del Cantábrico 2,10
- Cucharitas de mi cuit de pato con confitura de higo, pimientas y sal Maldon 2,50
- Bombón de morcilla, uvas y piñones tostados con cubierta de pistachos 1,40
- Tartaleta de ensalada de mariscos 1,40
- Brocheta de tomate semiseco con queso fresco y gel de albahaca 1,70

APERITIVOS CALIENTES

- Pincho de langostino envuelto en crujiente de bacon 1,40
- Mini brocheta de pollo marinado a las finas hierbas y verdurita de la huerta 1,30
- Taquitos de atún y soja con cebolla confitada 1,30
- Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada 1,70
- Mini saquito de pollo con curry verde 1,80
- Mini saquito de verduras y queso de cabra 1,80
- Pirulí de pollo con salsa de papaya 1,00
- Mini croquetas de cocido 1,40
- Bocaditos de queso Camembert 1,60
- Mini croquetas de jamón ibérico 1,50
- Bastoncitos de berenjena en tempura a la miel de soja 1,30
- Taquitos de pescado en adobo suave 1,00
- Mini brocheta de verdura y gambas en tempura 1,40
- Lagrimitas de pollo rebozadas en panko 1,30



ENTRANTES

- Cóctel de gambas sobre piña 12,00
- Ensalada de langostinos sobre mayonesa suave de espinacas y vinagreta de aguacate 13,80
- Ensalada templada con queso de cabra caramelizado, mermelada de tomate, nueces, pasas y vinagreta de manzana 11,60
- Ensalada de escarola canónigos con pétalos de mango y frutos de mar 13,20
- Mi cuit de pato con crujiente de jamón y puerro confitado 15,00

SOPAS Y CREMAS

- Crema de coliflor y zanahoria con mini profiteroles de jamón ibérico 5,50
- Crema de calabaza a la sidra con rúcula y avellanas 5,40
- Sopa de almendra con daditos de rape y brotes de tomillo 15,30

CARNE

- Medallones de presa ibérica con reducción de vino dulce y queso curado 15,30
- Solomillo de ternera con salsa de cerveza negra y aroma de jengibre 20,40
- Solomillo de cerdo en salsa de aguacate 14,20
- Solomillo de cerdo ibérico en salsa mozárabe 16,40
- Entrecot de ternera al grill 16,00
- Solomillo de ternera en salsa de chantarellas 19,30
- Carrillada de cerdo ibérico en salsa de vino dulce 12,00
- Magret de pato desgrasado a la naranja 18,50

PESCADO

- Lomito de bacalao gratinado a la mousse de ajo negro 17,60
- Suprema de salmón con salsa de albahaca 13,10
- Lomos de lubina en salsa de mango con verdurita braseada 20,90
- Suprema de salmón sobre base cremosa de lima 17,10
- Suprema de lubina en salsa de puerros y ensalada de brotes tiernos 18,20
- Trancha de merluza al vapor con salsa cardenal 21,60
- Suprema de merluza en salsa de hinojo y gulas salteadas 19,70
- Ragú de rape en salsa de mandarina 14,30

SORBETES

- Fruta de la pasión 2,80
- Limón y cava 2,80
- Mandarina y cava 2,80
- Manzana verde y vodka 2,80
- Mojito y cava 3,40

POSTRES

- Dunas de la pasión con mango 5,80
- Dueto de chocolates con suspiro de mango al aroma de canela 5,80
- Vaina de cacao al caramelo 6,10
- Tulipa de chocolate con tiramisú y frutas exóticas 6,10
- Tarta de celebración 4,50
- Biscuit sablé de caramelo 5,40

MENÚS

MENÚ 1 - 46,00

APERITIVOS

(en mesa)

Jamón serrano

Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Chupitos de salmorejo y su picadillo

Pirulí de pollo con salsa de papaya

Taquitos de pescado en adobo suave

MENÚ

Suprema de salmón con salsa de albahaca

Sorbete de mandarina y vodka

Medallón de presa en salsa de frutos rojos

Tarta de celebración

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino fino y Martini Rojo / Blanco

Vino blanco Analivia Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 2 - 52,00

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado
Tartaleta de ensalada de marisco
Lagrimitas de pollo rebozado con Panko
Mini brocheta de verduras y gambas en tempura
Taquitos de atún con soja y cebolla caramelizada

MENÚ

Suprema de salmón con salsa de albahaca
Sorbete de limón y cava
Medallones de presa ibérica a la reducción de vino moscatel
con virutas de queso curado

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino fino y Martini Rojo / Blanco
Vino blanco Analivia Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 3 - 57,00

APERITIVOS

Jamón serrano

Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Queso curado con uvas

Chupito de salmorejo y su picadillo

Pirulí de pollo con salsa de papaya

Taquitos de pescado en adobo suave

Mini croquetas de cocido

MENÚ

Ensalada templada con queso de cabra caramelizada,
mermelada de tomate, nueces, pasas y vinagreta de manzana

Sorbete de limón y cava

Carrillada de cerdo ibérico con reducción de vino dulce

o

Ragú de rape en salsa de mandarina

Tarta de celebración

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino fino y Martini Rojo / Blanco

Vino blanco Analivia Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 4 - 61,00

APERITIVOS

Jamón serrano

Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Queso curado con uvas

Chupito de salmorejo y su picadillo

Pirulí de pollo con salsa de papaya

Bocaditos de queso Camembert

Taquitos de pescado en adobo suave

MENÚ

Ensalada de escarola y canónigos con pétalos de mango y frutos de mar

Sorbete de mojito y cava

Solomillo de cerdo en salsa de aguacate

o

Suprema de salmón sobre base de cremosa de lima

Tarta de celebración

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino fino y Martini Rojo / Blanco

Vino blanco Analivia Rueda

Vino tinto D.O. Ribera del Duero

Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 5 - 66,00

APERITIVOS

Jamón serrano

Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra

Tartaleta de ensalada asada y tataki de atún

Cebiche de pescado con gambas

Bombón de morcilla, uvas y piñones tostados con cubierta de pistacho

Pincho de langostinos con crujiente de bacon

Mini saquito de pollo con curry verde

Mini croquetas de cocido

Bastoncitos de berenjena en tempura a la miel de soja

MENÚ

Suprema de merluza en salsa de hinojo y gulas salteadas

Sorbete de fruta de la pasión y cava

Solomillo ibérico en salsa mozárabe

Tarta de celebración

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino fino y Martini Rojo / Blanco

Vino Blanco Chardonnay Castillo de Perelada

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Protos

Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ 6 - 72,00

APERITIVOS

Jamón serrano
Tostas de pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
Queso curado
Taquitos de atún macerado en soja sobre wakame y caviar de naranja
Chupito de salmorejo con su picadillo
Tartar de salmón sobre chips de yuca
Taquitos de pescado en adobo
Mini croquetas de jamón ibérico
Mini brochetas de verduras y gambas en tempura
Twister de queso cheddar con cebolla caramelizada

MENÚ

Lomo de bacalao gratinado a la muselina de ajo negro
Sorbete de manzana verde con vodka
Solomillo de ternera con salsa de cerveza negra al aroma de jengibre
Tarta de celebración

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino fino y Martini Rojo / Blanco
Vino Blanco Chardonnay Castillo de Perelada
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero Protos
Cava Castillo de Perelada, café y licores



MENÚ INFANTIL 1 - 23,00

APERITIVOS

Igual que los adultos.

MENÚ

Plato combinado compuesto de:

- Croquetas de jamón
- Mini san jacobó
- Calamares fritos
- Porción de pizza
- Patata rejilla

MENÚ INFANTIL 2 - 26,00

APERITIVOS

Igual que los adultos.

MENÚ

Lasaña de carne

Pechuga de pollo empanada

Copa de helado con nata y caramelo

MENÚ INFANTIL 3 - 28,00

APERITIVOS

Igual que los adultos.

MENÚ

Espagueti a la boloñesa

Lomito de merluza rebozada

Copa de helado con nata y caramelo

BODEGA

BEBIDAS ESTÁNDAR - 14,00

DURANTE EL APERITIVO

Vino fino
Martini Rojo / Blanco
Cervezas
Refrescos

DURANTE EL MENÚ

Vino blanco Analivia Rueda
Vino tinto D.O. Ribera del Duero
Agua mineral
Cava Castillo Perelada

BEBIDAS OPCIÓN A - 17,00

DURANTE EL APERITIVO

Vino fino
Martini Rojo / Blanco
Cervezas
Refrescos

DURANTE EL MENÚ

Vino blanco D.O. Rueda Protos
Vino tinto D.O. Rioja Azpilicueta
Agua mineral
Cava Castillo Perelada
Café y licores

BEBIDAS OPCIÓN B - 20,00

DURANTE EL APERITIVO

Vino fino
Martini Rojo / Blanco
Cervezas
Refrescos

DURANTE EL MENÚ

Vino blanco Chardonay Castillo de Perelada
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Protos
Agua mineral
Cava Castillo Perelada
Café y licores

RECENA

FRÍOS - 11,00

Chapata de chorizo ibérico
Chapata de salchichón ibérico
Chapata de lomo de caña ibérico
Chapata de jamón ibérico (con tomate)
Canapés de salmón marinado
Taquitos de tortilla
Taquitos de queso curado
Pastelitos

DULCES - 19,00

Tarta de manzana
Tarta sache
Tarta de limón
Tarta de fresa
Tarta de piononos
Tarta de yema
Pastelitos

SENATOR HOTELS & RESORTS - 21,00

BUFFET FRÍO COMPUESTO POR BANDEJAS DE

Chorizo ibérico
Jamón ibérico
Salchichón ibérico
Caña de lomo ibérico
Salmón marinado
Taquitos de tortilla de patatas
Queso curado
Queso azul
Queso Brie

ISLAS DE

Mini hamburguesas
Mini perritos
Huevos fritos con patatas a lo pobre
Crepes

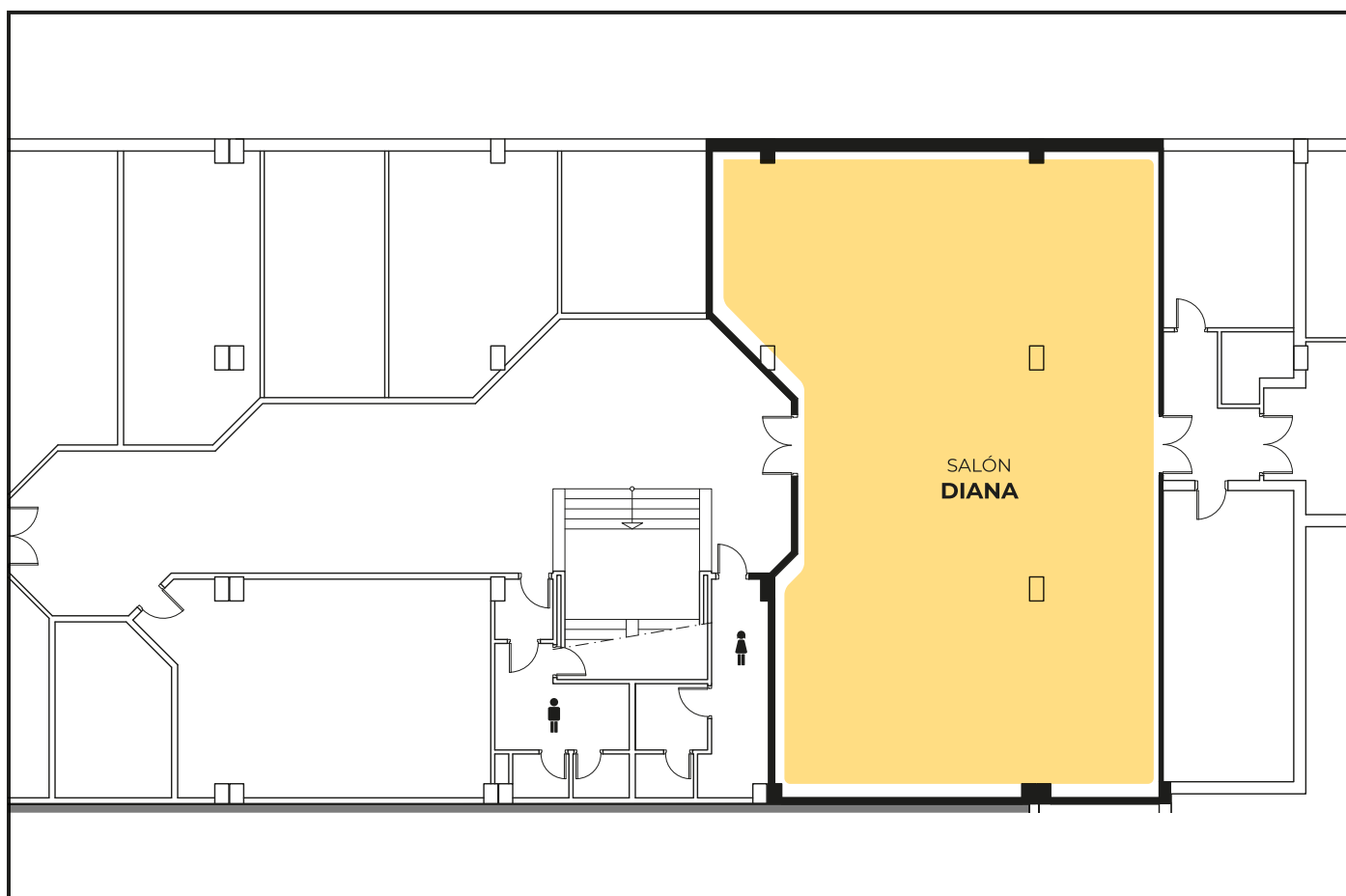
FUENTE DE CHOCOLATE COMPUESTA DE

Pincho de fresas
Pincho de kiwi
Pincho de piña
Pincho de melón
Profiteroles



SALONES

SALÓN DIANA

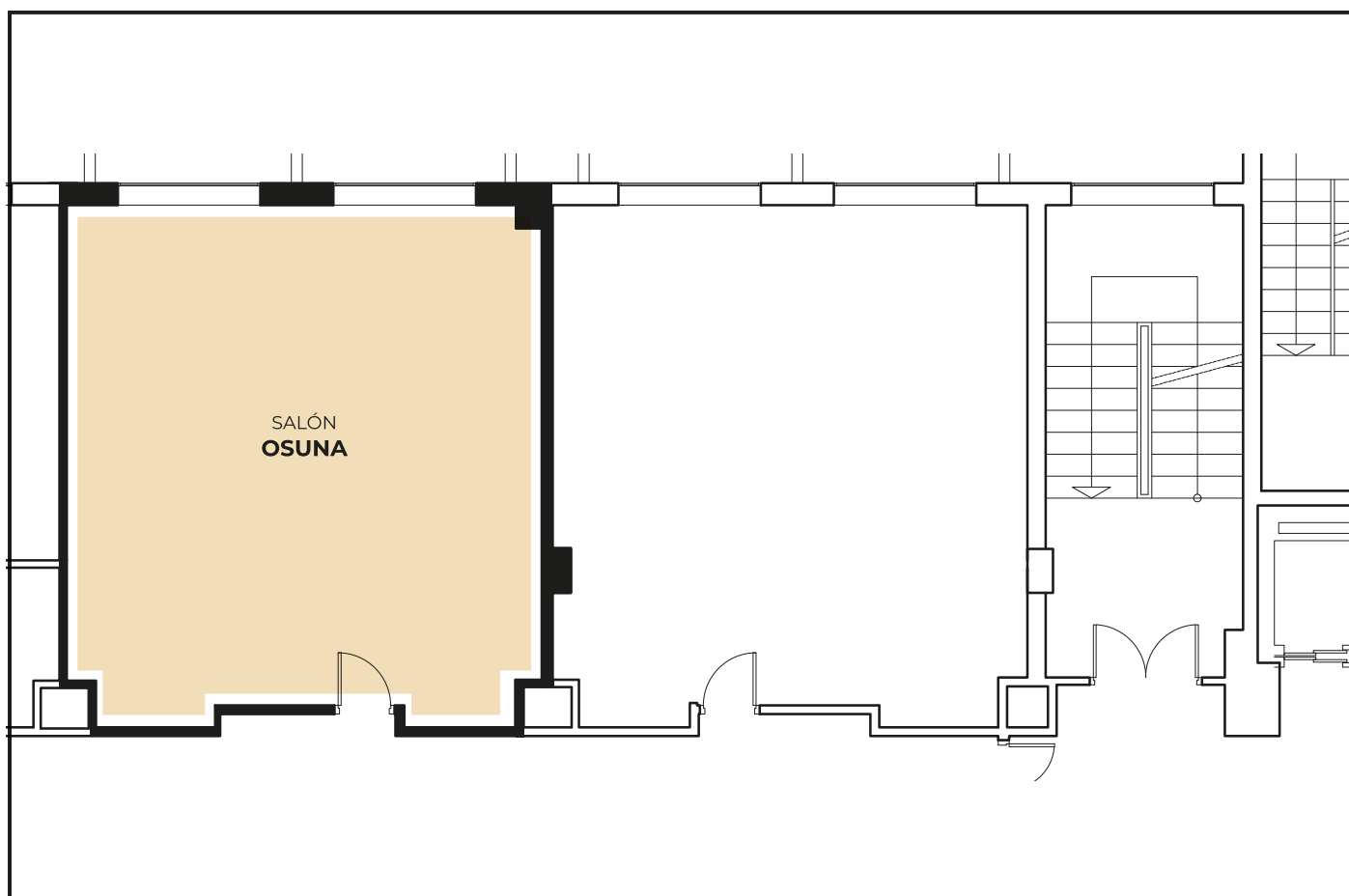


DIANA

MEDIDAS	CAPACIDAD MÁXIMA				
	Cóctel	Espectáculo	Teatro	Escuela	En U
ÁREA m ²	-	160	120	60	36
177	-	160	120	60	36
TARIFA 2025	Día	650	Medio día	500	

precio expresado en euros.

SALÓN OSUNA



Planta baja

OSUNA

MEDIDAS	CAPACIDAD MÁXIMA				
	Cóctel	Espectáculo	Teatro	Escuela	En U
ÁREA m ²					
50	-	-	36	27	16
TARIFA 2025	Día	500	Medio día	400	

precio expresado en euros.



VISITA NUESTRA PÁGINA **MICE**

C/ Galeón, 27 · Madrid
(+34) 917 471 355
senatorbarajas@senator-hotels.com