

ella
SKY BAR MADRID

MENÚS
NAVIDEÑOS
CHRISTMAS MENU
2024



Tu celebración de Navidad merece un lugar especial.

¡RESERVA CON SMARTRENTAL!

TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN:

- Copa de cava de bienvenida
- Bebidas durante el servicio:
 - Agua, cerveza de barril y refrescos
 - J Fernando, Verdejo D.O Rueda
 - Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja
 - Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero

Your Christmas celebration deserved an special place.

LET'S CELEBRATE WITH SMARTRENTAL!

ALL OUR MENUS INCLUDE:

- *Welcome glass of cava*
- *Drinks package during the service*
 - *Water, beer and soft drinks*
 - *J Fernando , Verdejo D.O Rueda*
 - *Agonal Crianza, Tempranillo D.O Rioja*
 - *Avan Oak Roble, D.O Ribera del Duero*

MENÚ DE GRUPO Nº1

GROUP MENU Nº1

58€

APERITIVO

Tosta de falsa caprese con tomate cherry y pesto de albahaca

A COMPARTIR

Croquetas Rabo de toro y gel de cebollino

Burrata con pimiento caramelizado y pate de trufra

Alcachofas confitadas, queso scamorza y mantequilla noisette

SEGUNDOS (a elegir)

Bacalao salsa beurre Blanc, navajas y aceite de hierbas.

Pato a la naranja con mole rosa, remolacha y achicoria roja

POSTRE

Tarta de queso y caqui



APPETIZERS

Caprese-style toast with cherry tomatoes and basil pesto

TO SHARE

Oxtail croquettes with chive gel

Burrata with caramelized peppers and truffle pâté

Confit artichokes with scamorza cheese and brown butter

MAINS (choose one)

Cod with beurre blanc sauce, razor clams, and herb oil

Duck à l'orange with pink mole, beetroot, and red chicory

DESSERT

Cheesecake with persimmon

CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 12 personas

Suplemento de café 3€ por persona

Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- * Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

GENERAL CONDITIONS:

Minimum 12 people

Coffee supplement: €3 per person

Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- * A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

MENÚ DE GRUPO Nº2
GROUP MENU Nº2
68€

APERITIVO

Vieiras del Pácifico con emulsión de mantequilla y aceite de gamba

A COMPARTIR

Croquetas melosas de carabineros y mayonesa de gambas
Burrata con pimiento caramelizado y pate de trufra
Alcachofas confitadas, queso scamorza y mantequilla noisette
Pulpo a la brasa con patatas asadas

SEGUNDOS (a elegir)

Salmón , salsa de cebollitas rostizadas ahumadas, espárragos y aceite aromático
Solomillo de vaca madurada 35 días, con pan brioche, foie gras y glaseado con salsa PX

POSTRE

Tarta fundente de chocolate y avellanas



APPETIZER

Pacific scallops with butter emulsion and prawn oil

TO SHARE

*Creamy red prawn croquettes with prawn mayonnaise
Burrata with caramelized peppers and truffle pâté
Confit artichokes with scamorza cheese and brown butter
Grilled octopus with roasted potatoes*

MAINS (choose one)

*Salmon with smoked roasted onion sauce, asparagus, and aromatic oil
35-day aged beef tenderloin with brioche, foie gras, and PX glaze*

DESSERT

Molten chocolate and hazelnut cake

CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 12 personas
Suplemento de café 3€ por persona
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- * Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

GENERAL CONDITIONS:

Minimum 12 people
Coffee supplement: €3 per person
Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- * A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

MENÚ CÓCTEL Nº1

COCKTAIL MENU Nº1

68€

APERITIVOS

Tosta caprese y pesto de albahaca
Pan de cristal con Jamón ibérico,
tomate soasado y aceite oliva
Croquetas de Jamón
Tosta de anchoa con mantequilla
especiada
Blini de queso gorgonzola, miel y pera
Patatas arrugadas con mojo rojo
Pan chino con pulled pork con
salsa de la casa
Brocheta de pollo tikka masala
Mini cheeseburger

POSTRES

Mini Brownie
Turrónes

CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
- * Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

AÑADE UN EXTRA DE SABOR

ESTACIÓN DE QUESOS:
8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef
con confituras, fruta deshidratada y
selección de panes.

ESTACIÓN DE IBÉRICOS:
9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo
con selección de panes y pan tumaca

ESTACIÓN PREMIUM:
11,00€/PAX

Variiedad de quesos, jamón ibérico,
salmón ahumado, tapenade de aceituna
con selección de panes

ESTACIÓN DE POSTRES:
10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas
de chocolate, brocheta de Fresas con
chocolate, surtido de mini postres, mini
Cup Cake Variados.

APPETIZERS

Caprese toast with basil pesto
Crystal bread with Iberian ham, roasted
tomato, and olive oil
Ham croquettes
Anchovy toast with spiced butter
Gorgonzola cheese blini with honey
and pear
"Papas arrugás" with mojo rojo
Chinese bread with pulled pork and
house sauce
Chicken tikka masala skewer
Mini cheeseburger

DESSERTS

Mini brownie
Nougat

GENERAL CONDITIONS:

Minimum 30 people
Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
- * A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.

ADD A FLAVOR BOOST

CHEESE STATION:
8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the
chef with preserves, dried fruits, and a
selection of breads.

IBERIAN STATION:
9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and
chorizo with a selection of breads and
"pan tumaca."

PREMIUM STATION:
11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked
salmon, olive tapenade, and a selection
of breads.

DESSERT STATION:
10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini
chocolate bars, strawberry and
chocolate skewers, assorted mini
desserts, and mini cupcakes.

APERITIVOS

Jamón Ibérico con pan de cristal y aceite de oliva
Tosta de anchoa con mantequilla especiada
Blini de queso gorgonzola, miel y pera
Salmón ahumado con crema de queso y eneldo
Croquetas de rabo de toro con gel de cebollino
Patatas arrugadas con mojo
Hakao de langostinos
Brocheta de pollo tikka masala
Mini Burger de vaca, pimiento caramelizado y mousse de queso
Pan chino con pulled pork con salsa umami

POSTRES

Mini Tarta de queso
Turrone

CONDICIONES GENERALES:

Mínimo 30 personas
Eleva tu maridaje por 6€ por persona

- El número final de comensales tiene que estar definido con 7 días de antelación de la fecha del evento
- Para confirmar la reserva se deberá realizar el 50% de la reserva y una semana antes el 50% restante.
* Tolerancia de llegada de los invitados de 15 minutos, a partir de los 30 minutos se cobrará un suplemento adicional.

AÑADE UN EXTRA DE SABOR

ESTACIÓN DE QUESOS:
8,00€/PAX

4 tipos de quesos escogidos por el chef con confituras, fruta deshidratada y selección de panes.

ESTACIÓN DE IBÉRICOS:
9,00€/PAX

Jamón ibérico, lomo, salchichón y chorizo con selección de panes y pan tumaca

ESTACIÓN PREMIUM:
11,00€/PAX

Variación de quesos, jamón ibérico, salmón ahumado, tapenade de aceituna con selección de panes

ESTACIÓN DE POSTRES:
10,00€/PAX

Surtido de mini vasitos, mini tabletas de chocolate, brocheta de Fresas con chocolate, surtido de mini postres, mini Cup Cake Variados.

APPETIZERS

Iberian ham with crystal bread and olive oil
Anchovy toast with spiced butter
Gorgonzola cheese blini with honey and pear
Smoked salmon with cream cheese and dill
Oxtail croquettes with chive gel
"Papas arrugás" with mojo sauce
Prawn hakao
Chicken tikka masala skewer
Mini beef burger with caramelized peppers and cheese mousse
Chinese bread with pulled pork and umami sauce

DESSERTS

Mini cheesecake
Nougat

GENERAL CONDITIONS:

Minimum 30 people
Enhance your pairing for €6 per person

- The final number of guests must be confirmed 7 days prior to the event date.
- To confirm the booking, a 50% deposit is required, with the remaining 50% due one week before the event.
** A 15-minute grace period for guest arrival is allowed; after 30 minutes, an additional charge will apply.*

MENÚ CÓCTEL Nº2

COCKTAIL MENU Nº2

78€

ADD A FLAVOR BOOST

CHEESE STATION:
8.00€/PAX

4 types of cheeses selected by the chef with preserves, dried fruits, and a selection of breads.

IBERIAN STATION:
9.00€/PAX

Iberian ham, pork loin, salchichón, and chorizo with a selection of breads and "pan tumaca."

PREMIUM STATION:
11.00€/PAX

Variety of cheeses, Iberian ham, smoked salmon, olive tapenade, and a selection of breads.

DESSERT STATION:
10.00€/PAX

Assortment of mini glasses, mini chocolate bars, strawberry and chocolate skewers, assorted mini desserts, and mini cupcakes.

ella
SKY BAR MADRID

GRACIAS POR ELEGIRNOS
THANKS FOR CHOOSING US

C/ Gran Vía, 42. Madrid. 28013.

eventos@smartrental.com

(+34) 690 955 965