



*Menús
grupos*



*Viena
Café Restaurante*

vienacapellanes.com



MENU 1



APERITIVO

Canapés Viena Capellaues



ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Ensalada Capresse
Con Bolitas de Mozarela y cherrys

Croquetas de gambas al ajillo
Croquetas de pollo al curry

Arrolladitos salmón y crema de queso

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Ibérico con salsa de foie
Terrina de patata y calabacín crujiente

POSTRE

Milhojas de crema y nata
Viena Capellanes
Brocheta de Frutas

Precio/persona: 29,50 €

Mínimo contratación 10 comensales



MENU 2



APERITIVO

Caupés Viena Capellanes

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Espárragos trigueros
Al graten de queso Gouda

Jamón Ibérico de cebo
Con tostas y tumaca

Langostinos en tempura
Con salsa de Soja

PLATO PRINCIPAL

Entrecote de ternera parrilla
Patatas fritas y piquillos asados

POSTRE

Perla negra de chocolate
Viena Capellanes
Chupito de yogur griego

Precio/persona: 33,50 €

Mínimo contratación 10 comensales



MENU
3



APERITIVO

Canapés Viena Capellaues



ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Delicias de Ahumados

Atún – Pez Espada - Salmón - Bacalao

Selección de Ibéricos

Caña Lomo – Jamón – Cecina

Ventresca de Atún con Rucula

Tomate Kumato

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Vaca Albardado

Salsa de Boletus y Terrina de Patata

POSTRE

Tarta Sachertorte

Viena Capellanes

Brocheta de Frutas

Precio/persona: 35,50 €

Mínimo contratación 10 comensales



MENU 4



APERITIVO

Caupés Viena Capellanes

ENTRANTES AL CENTRO DE MESA

Foie Entier de pato con tostas
Mermelada de violetas

Jamón Ibérico de Bellota D.O.
Con tostas y tumaca

Pulpo a la parrilla
Con cremoso de patata

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de ternera parrilla
Patatas fritas y piquillos asados

POSTRE

Perla negra de chocolate
Viena Capellanes
Chupito de yogur griego

Precio/persona: 39,50 €

Mínimo contratación 10 comensales



CAMBIO: Carne por pescado.
Podrá cambiar el plato principal de carne de cualquiera de los menús por uno de los pescados que a continuación le ofrecemos, indicando el número total de pescados al contratar su menú.

Merluza al horno con almejas y gambas

Lubina a la espalda con salsa bilbaína

Emperador al ajo perejil





BEBIDAS



(Todos los menús)

Vino tinto Londoño D.O. Rioja
Vino Blanco Doña Beatriz Verdejo D.O. Rueda
Cervezas Mahou, refrescos, agua

EXTRA SUPLEMENTO BODEGA:

Vino tinto

Matulan Crianza D.O. Rioja	1,00 €/pers.	90	GUIAPEÑIN
Sierra de Cantabria Crianza D.O. Rioja	2.00 €/Pers.	91	GUIAPEÑIN
Pruno Crianza D.O. Ribera del Duero	2.50 €/pers.	93	GUIAPEÑIN
Tres Picos D.O. Campo de Borja	3.00 €/pers.	93	GUIAPEÑIN
Pago de Carovejas D.O. Ribera del Duero	6.00 €/pers.	93	Los Picos

Vino Blanco

La Trucha D.O. Rias Baixas	2.50 €/pers.	88	GUIAPEÑIN
----------------------------	--------------	----	-----------

Espumosos

Copa de Cava Marques de Monistrol Brut Nature	1.00 €/pers.
Copa Champagne Frances Moet Chandon	9.00 €/pers.

Copa Digestivo Fin de Cena:	5.00 €/pers.
Ginebra Beefeater, whisky Ballantines, ron Brugal, refrescos, tónica.	

Viena Café Restaurante



C/Luisa Fernanda, 23 Madrid
915 59 38 28
vienacapellanes.com