



CELEBRACIONES FAMILIARES 2019/2020



Cl Mayor, 52 Valdilecha (Madrid) www.asadorlaochava.com 918738180





Croquetas caseras de ibérico bellota Pastel de txangurro y tostas recientes Chorizo criollo artesano a la brasa Sorbete de la casa

Principal

Canelones de rabo de toro y su bechamel ahumada

Postre

Tarta de los tres quesos al horno de leña

Bodega Viña Maín D.O Madrid Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 29,50





Calamares a la Ochava Oreja confitada y mahonesa de siracha Ensalada cesar y pechuga sweet chili Sorbete de la casa

Principal a elegir

Lomo bajo de ternera rosada a la brasa Lubina rellena de gambas en salsa champagne

Postre

Tarta milhojas con crema y frutas del bosque

Bodega Viña Maín D.O Madrid Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 33,50





Ferrero Rocher de morcilla y piñones Tomate rosa de Barbastro con mozzarella de búfala y aceite de albahaca

Primer plato

Milhojas templadas de foie y verduritas tiernas Sorbete de la casa

Principal a elegir

Jarrete de cordero con reducción de tuétano y verduritas Lomos de merluza a la marinera

Postre

Coulan de chocolate y cremoso de nata

Bodega Viña Maín D.O Madrid Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 37,50





Calamares a La Ochava Espárragos trigueros con foie y balsámico Queso Frito con reducción de naranja Sorbete de la casa

Principal a elegir

Cordero Lechal IGP asado a leña de encina con sus papas a lo pobre Tacos de merluza de pintxo y cachelos

Postre

Tarta milhojas con crema y frutas de bosque

Bodega Vega Izan Cza D.O Ribera del Duero Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 42,50





Croquetas caseras de ibérico bellota Provolone a la brasa y salsa casera de tomate y orégano Champiñones rellenos de gambas gratinados Sorbete de la casa

Principal a elegir

Cochinillo DO deshuesado, a baja temperatura y sus chips vegetales Rodaballo de la ría al toque de estragón y alcaparras

Postre

Tarta milhojas con crema y frutas de bosque

Bodega Vega Izan Cza D.O Ribera del Duero Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 45,50





Jamón ibérico de bellota a cuchillo Calamares a La Ochava

Primer plato

Langostinos desnudos con salsa suave de brandy Sorbete de la casa

Principal a elegir

Cordero lechal IGP asado a leña de encina Besugo a la bilbaína y su toque de vinagre de manzana

Postre

Tarta casera de los tres chocolates y cremoso de vainilla

Bodega

Vega Izan Cza D.O Ribera del Duero Refrescos, agua, cerveza, café Brindis y licores de cortesía

Precio 49,50





Patatas fritas Coctel de "ganchitos"

Primer plato

Calamares a La Ochava Croquetas caseras de jamón ibérico

Principal a elegir

Chuletitas de cordero lechal a la brasa y patatas fritas Finguers caseros sweet chili y salsa BBQ

Postre

Bola de helado sobre tulipa de galleta

Bodega Refrescos y agua

Precio 25,00





Nuestros canapés

Calamares a "La Ochava"
Caña de Iomo, salchichón y
chorizo bellota 100%
Flor de queso y confitura de cebolla
Chistorra de Arbizu en pan candeal
Ferrero Roche de morcilla y piñones
Croquetas caseras de Matanza
Brochetas de Ibérico bellota
Brochetas de langostinos y cherry

Para los más pequeños

Finguers caseros de pollo, croquetas de jamón Helado y ludoteca

Postre

Taquitos de leche frita casera Chupitos de sorbete de mandarina

Bodega

Tinto Maín D.O. Madrid, Blanco Dulce María, Cerveza Agua, Refrescos, Cava Semi-Seco 31,50 € adulto 23,00 € infantil (hasta 12años)

Incluye todos los canapés, postre, y bodega El menú se servirá siempre previa reserva, a mesa completa, y con un mínimo 30 personas



NUESTRA CASA











NUESTRA LUDOTECA









- Rincón de las princesitas
- 5 PlayStation 4
- Sala de cine
- Castillo Hinchable,

- Pintacaras
- Atendida por monitores



CONDICIONES

- Los menús anteriores son propuestas, por lo que podrán ser modificados por los clientes que lo soliciten.
- La reserva se hará efectiva con el deposito de 100€ de señal a descontar del precio final del evento.
- En los menús con la opción de carne o pescado se deberán confirmar las cantidades 10 dias antes de la celebración.
- El numero definitivo de comensales deberá ser confirmado como máximo 4 dias antes del evento y esta cantidad supondrá el mínimo a facturar.
- El pago de la celebración se realizará el día del evento tras la comida mediante tarjeta de crédito, efectivo (máx. 2500€ según el artículo 7 de la Ley 7/2012, de 29 de octubre) o mediante cheque bancario conformado a nombre de La Ochava SL