

CRUZ BLANCA® de Doctor Esquerdo

CERVECERÍA • RESTAURANTE

C/ Doctor Esquerdo 157

MENÚ DE EVENTOS

En Cruz Blanca Doctor Esquerdo, nos especializamos en hacer de cada evento una experiencia única y memorable. Ya sea una celebración familiar, una reunión de amigos o un evento corporativo, ofrecemos menús personalizados para satisfacer todas tus necesidades.



Cervecería Restaurante Cruz Blanca de Doctor Esquerdo
Tlf: 915043749
doctoresquerdo157@grupodimar.es
C. del Dr. Esquerdo, 157, Local A/B, Retiro, 28007 Madrid



COCKTAIL

Ideal para eventos informales en los que estar de pie, tapear, compartir, charlar con todo el mundo; en definitiva: convivir.

Incluye una selección de pinchos caseros y variados,
y 2 bebidas por comensal.

PINCHOS FRÍOS

CHUPITO DE SALMOREJO CON JAMÓN Y HUEVO

CONO DE ENSALADILLA RUSA CASERA

EMPANADA DE ATÚN

PINCHO CAPRESE

TARALETA DE HUMMUS

GILDAS CLÁSICAS

ACEITUNAS "MARTINI"

BRIOCHE ROAST-BEEF RÚCULA

PINCHOS CALIENTES

SAMOSA VEGETAL

SURF & TURF (Panceta y pulpo)

NUGGET DE MERLUZA CON ALI-OLI

CROQUETA DE JAMÓN

CROQUETA DE CHIPIRÓN

MINI TORTILLA DE CAMARONES

BOCADOS DULCES

MINI LEMON PIE

BROWNIE CON CREMA DE VAINILLA

BEBIDA

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

PRECIO: 39€ POR COMENSAL

Y para terminar bien "¿¡NOS TOMAMOS UNA!?"

En nuestros menús, la primera ronda de copas y espirituosos tendrán un 30% de descuento en todas las marcas! Just one and we're done...

MENÚ COCIDO COMPLETO

Hay días... porque esos días existen, en que uno lo que quiere es un cocido completo y compartirlo. Y salir rodando. Por eso hacemos cocidos por encargo hechos para ti y para el día que quieras.

Incluye un entrante de croquetas de cocido, la sopa de cocido, el segundo de cocido, un postre, un café y dos bebidas

PRIMER PLATO

ENTRANTE DE CROQUETAS DE COCIDO
SOPA DE COCIDO MADRILEÑO

PLATO PRINCIPAL

COCIDO CON TODO LO QUE CORRESPONDE

POSTRE

TARTA DE QUESO HORNEADA DEL CHEF

Café o infusión
Café o infusión para la sobremesa.

BEBIDA

2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento

PRECIO: 30€ POR COMENSAL

Y para terminar bien "¿¡NOS TOMAMOS UNA!?"
En nuestros menús, la primera ronda de copas y espirituosos tendrán un 30% de descuento en todas las marcas! Just one and we're done...



MENÚ EL VINO ESPAÑOL

Para las celebraciones más informales, para tomarse algo y picar algo rápido y quedar bien con todos los invitados, sin hacer de ello una celebración excesivamente formal

Incluye una pequeña selección de pinchos caseros y variados, y 2 bebidas por comensal.

PINCHOS FRÍOS

PINCHO CAPRESE
TARALETA DE HUMMUS
GILDAS CLÁSICAS
EMPANADA DE ATÚN

PINCHOS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN
HOJALDRE DE SETAS TARTUFATA
MINI TORTILLITA DE CAMARONES
CRUJIENTES DE HUEVOS Y CHISTORRA

BEBIDA

2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento

PRECIO: 24€ POR COMENSAL

Y para terminar bien "¿¡NOS TOMAMOS UNA!?"

En nuestros menús, la primera ronda de copas y espirituosos tendrán un 30% de descuento en todas las marcas! Just one and we're done...

MENÚ 1

Un menú completo para todos los gustos para sorprender en todas tus celebraciones de amigos, familiares o de empresa.

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

ENTRANTES A COMPARTIR

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS CON LASCAS DE JAMÓN

CROQUETAS DE SABORES VARIADOS (8 uds)

PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS AL ESTILO ABULENSE

ENSALADILLA RUSA CRUZ BLANCA CON MAYONESA DE PIMIENTO ASADO

ENSALADA DE PIMIENTOS CON VENTRESCA DE BONITO

COQUINAS SALTEADAS CON AJITOS

CON SUPLEMENTO

CALAMARES DE POTERA FRITOS A LA ANDALUZA(+3)

FRITURA DE PESCADO DE LA CASA(+4)

MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO 50%RAZA Y QUESO CURADO ESPECIAL DE LA MANCHA(+3)

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON AJO MOJO(+3)

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA(+5)

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

CACHOPINES DE TERNERA RELLENOS DE QUESO DE SAN SIMÓN

ENTRECOT LAMINADO DE VACA MADURADA DE 250 GRAMOS CON SU GUARNICIÓN

TACOS DE BACALAO DORADO EN TEMPURA CON PIMIENTOS CRISTAL Y ALI-OLI NEGRO

MERLUZA EN SALSAS VERDE CON GAMBAS Y ROMESCADA

POSTRES

Un postre a elegir entre:

TARTA DE QUESO HORNEADA DEL CHEF

MILHOJAS CASERA DE NATA MONTADA Y CREMA PASTELERA

HELADO DE TURRÓN CLÁSICO

Café o infusión

Café o infusión para la sobremesa.

BEBIDA

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

PRECIO: 35€ POR COMENSAL

Y para terminar bien "¿¡NOS TOMAMOS UNA!?"

En nuestros menús, la primera ronda de copas y espirituosos tendrán un 30% de descuento en todas las marcas! Just one and we're done...

MENÚ 2

Un menú completo para todos los gustos para sorprender en todas tus celebraciones de amigos, familiares o de empresa.

Incluye 3 entrantes para elegir entre 4 personas, un plato principal, un postre, café y 2 bebidas por comensal.

ENTRANTES A COMPARTIR

Incluye 3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

FLORES DE ALCACHOFAS CONFITADAS CON LASCAS DE JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE SABORES VARIADOS (8 uds)

PATATAS REVOLCONAS CON TORREZNOS AL ESTILO ABULENSE

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA DE BONITO

COQUINAS SALTEADAS CON AJITOS

CON SUPLEMENTO

CALAMARES DE POTERA FRITOS A LA ANDALUZA(+3)

FRITURA DE PESCADO DE LA CASA(+4)

MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO 50%RAZA Y QUESO CURADO ESPECIAL DE LA MANCHA(+3)

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON AJO MOJO(+3)

GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA(+5)

PLATO PRINCIPAL

Un plato principal a elegir entre:

TERRINA DE CORDERO LECHAL DESHUESADO Y EN SU JUGO

SOLOMILLO DE VACA CON VERDURAS, PATATAS Y DEMI-GLACE

LUBINA SALVAJE DE LONJA A LA BILBAÍNA

RODABALLO DE LONJA AL PIL-PIL ESPECIAL DEL CHEF

POSTRES

Un postre a elegir entre:

OREOMISÚ ESPECIAL DEL CHEF

TRAMPANTOJO DE TOMATE CON ARENA DE OREO
(SEMIFRÍO DE VAINILLA Y MANGO)

HELADO DE TURRÓN CLÁSICO

Café o infusión

Café o infusión para la sobremesa.

BEBIDA

Incluye 2 bebidas por comensal a elegir entre: agua, refrescos, cervezas (excluidas especialidades), vino de la casa Rioja crianza, Ribera del Duero roble, blanco de rueda, etc. quedando excluidas las consumiciones en barra antes del evento.

PRECIO: 49€ POR COMENSAL

Y para terminar bien "¿¡NOS TOMAMOS UNA!?"

En nuestros menús, la primera ronda de copas y espirituosos tendrán un 30% de descuento en todas las marcas! Just one and we're done...



MENÚ INFANTIL

Menú para los más pequeños, que incluye un primero, un segundo, un postre y una bebida.

PRIMER PLATO

SOPA DE COCIDO
PASTA A LA BOLOÑESA

SEGUNDO PLATO

FILETE DE TERNERA CON ARROZ
MILANESA DE POLLO
HUEVOS, PATATAS Y CROQUETAS

BEBIDA

Una bebida: refresco, agua, etc.

POSTRE

HELADO VARIADO

PRECIO: 16€ POR COMENSAL



GRUPO DIMAR