



HOTEL & SPA

URSO

MADRID

VIDA MODERNA EN UN PALACIO

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded



HOTEL & SPA
URSO
MADRID

URSO HOTEL & SPA Y EL MÍTICO RESTAURANTE DELICATESEN
CUENLLAS UNEN SU GUSTO POR LO EXQUISITO, PARA
OFRECERLES LAS SIGUIENTES PROPUESTAS:

COFFEE BREAKS

MENÚS CORPORATIVOS

MENÚS EJECUTIVOS

MENÚS COCKTAILS



COFFEE

BREAKS

MENUS



COFFEE BREAK NO.1

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

CAFÉ ARÁBICA 5 ORÍGENES O NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CREMA

YOGURT NATURAL (MIEL, AZÚCAR, MERMELADA DE MANGO Y PIÑA)

BROCHETAS DE FRUTA

PRECIO POR PERSONA: 16 EUROS + 10% IVA



COFFEE BREAK NO.2

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

CAFÉ ARÁBICA 5 ORÍGENES O NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CREMA

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

YOGURT NATURAL (MIEL, AZÚCAR, MERMELADA DE MANGO)

BROCHETAS DE FRUTA

PRECIO POR PERSONA: 23 EUROS + 10% IVA



COFFEE BREAK NO.3

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE INFUSIONES PREMIUM

CAFÉ ARÁBICA 5 ORÍGENES O NESPRESSO CON VARIEDAD DE CÁPSULAS

ZUMO DE NARANJA NATURAL

BOLLERÍA VARIADA CROISSANT, CARACOLA, NAPOLITANA DE CREMA

MINI CHAPATAS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON TOMATE

MINI MOLLETE CON SALMÓN AHUMADO LECHUGAS Y GUACAMOLE

SÁNDWICH DE JAMÓN Y QUESO CON TRUFA NEGRA

MINI PAN DE MOLLETE CON TORTILLA DE PATATA Y MAHONESA DE WASABI

SURTIDO DE IBÉRICOS BUTIFARRAS Y PANECILLOS

FRUTA NATURAL PREPARADA

YOGURT NATURAL (MIEL, AZÚCAR, MERMELADA DE MANGO)

MINI TARTITAS DE CREMA DE VAINILLA CON FRUTA FRESCA

PRECIO POR PERSONA: 32 EUROS + 10% IVA



MENÚS CORPORATIVOS

MENÚ CORPORATIVO NO.1

ENTRANTE

VERDURAS ASADAS Y BRASEADAS
CON PIÑÓN TOSTADO Y LASCAS DE QUESO IDIAZÁBAL

PLATOS PRINCIPALES

½ BACALAO

CON ARROZ VENERE CREMOSO

Seguido de...

½ PRESA IBÉRICA DE BELLOTA

CON ÑOQUIS DE PATATA Y SALSA DE CURRY

POSTRE

MANZANA ASADA

CON MEMBRILLO Y NATA REDUCIDA

CAFÉ, INFUSIONES Y AGUA

PRECIO POR PERSONA: 47 EUROS + 10% IVA.

MENÚ CORPORATIVO NO.2

ENTRANTE

HUEVO POCHE

CON CREMOSO DE PATATA, LANGOSTINOS Y AJETES

PLATOS PRINCIPALES

½ MERLUZA DEL PINCHO ASADA

CON VINAGRETA DE PIMIENTOS Y MÓDENA

Seguido de...

½ SOLOMILLO

ACOMPAÑADO DE COCA DE HOJALDRE Y VERDURAS

POSTRE

GANACHE DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

CON HELADO DE QUESO

CAFÉ, INFUSIONES Y AGUA

PRECIO POR PERSONA: 53 EUROS + 10% IVA.



MENÚS EJECUTIVOS

MENÚ EJECUTIVO NO.1

ENTRANTE

FOCACCIA CON ACEITUNA NEGRA, TOMATE SECO Y BUTIFARRA

Seguido de... BACALAO PIL-PIL EN HOJALDRE

PLATOS PRINCIPALES

ENSALADA DE GAMBA

CON TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE

Seguido de... ½ LOMO DE MERLUZA DE PINCHO

CON RAVIOLI DE VERDURA Y SALSA DE LIMA

Seguido de... ½ CORDERO ASADO

CON SALSA DE CALLOS, CHALOTAS Y CREMOSO DE PATATA VIOLETA

POSTRE

MILHOJAS DE HOJALDRE,

CON NATA, CREMA Y ALMENDRA TOSTADA

CAFÉ, INFUSIONES Y AGUA

PRECIO POR PERSONA: 58 EUROS + 10% IVA

MENÚ EJECUTIVO NO.2

ENTRANTE

CREMA DE MEJILLÓN CON PICADILLO DE VERDURA Y PISTILO DE AZAFRÁN

Seguido de... SOBRASADA DE MALLORCA

FRUTOS SECOS

PLATOS PRINCIPALES

ALCACHOFA RELLENA DE FOIE GLASEADA CON SALSAS HOLANDESA

Seguido de... ½ RODABALLO SALVAJE

CON TOMATE CHERRY COCINADO A BAJA TEMPERATURA, LECHUGA

BRASEADA

Seguido de... ½ COCHINILLO ASADO

CON PERA A LA MIEL DE AZAHAR Y SALSAS DE PIÑA

POSTRE

PASTEL TIBIO DE NUECES

CON CHOCOLATE Y MERENGUE DE MARACUYÁ

CAFÉ, INFUSIONES Y AGUA

PRECIO POR PERSONA: 68 EUROS + 10% IVA



MENÚS

CÓCTELES



CÓCTEL NO.1

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
SURTIDO DE IBERICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA
CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO
TARTAleta DE SOBRASADA CON ALMENDRA TOSTADA

GALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERROS
CROQUETAS MELOSAS DE BOLETUS Y JAMÓN
TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON MAHONESA DE WASABI
GAMBON EMPANADO EN QUICOS CON SALSA ROMESCO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL

MINI PANES SURTIDOS

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA: 47 EUROS + 10% IVA

CÓCTEL NO.2

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
CANAPÉ DOBLE DE SALMÓN AHUMADO Y CREMA DE QUESO
TOSTA DE GAMBÓN CON VINAGRETA DE TOMATE Y CEBOLLETA
FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA

CALIENTES

TARTELETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Y BOLETUS
COCA DE PIMIENTOS ASADOS Y BACALAO AL PILPIL
MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL
MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

MINI PANES SURTIDOS

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA: 68 EUROS + 10% IVA

CÓCTEL NO.3

FRÍOS

PLATO DE QUESOS VARIADOS CON MEMBRILLO Y NUECES
FOIE EN MEDIA COCCIÓN Y MERMELADA DE TOMATE
SURTIDO DE IBÉRICOS Y BUTIFARRAS CON PAN TUMACA
TOMATE CHERRY RELLENO DE SALPICÓN DE MARISCO
TARTAR DE ATÚN ROJO CON WASABI Y SOJA
MAKI SUSHI DE BOGAVANTE

CALIENTES

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON GUACAMOLE Y BERRO
PATATA ASADA RELLENA DE MUSAKA DE PRESA IBÉRICA
CROQUETAS MELOSAS DE ALMEJAS Y CEBOLLINO
FOCACCIA CON BACALAO, TAPENADE DE ACEITUNA NEGRA Y PILPIL DE SETAS
TARTELETA RELLENA DE VIEIRA CON PUERRO Y SETA

PARA LOS MÁS GOLOSOS

SURTIDO DE MACARON
TARTITA DE CREMA DE VAINILLA Y FRUTA NATURAL
MINI PIRÁMIDE RELLENA DE GANACHE DE CHOCOLATE

MINI PANES SURTIDOS

BODEGA

VINO TINTO LA LOCOMOTORA CRIANZA, D.O. RIOJA
VINO BLANCO FENOMENAL, D.O. RUEDA
CERVEZAS Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA: 68 EUROS + 10% IVA



VIDA MODERNA EN UN PALACIO

Mejía Lequerica 8
Madrid - 28004

—

T: (+34) 914 444 458

info@hotelurso.com

www.hotelurso.com



Independently minded