

# Vitis

Asador Restaurante

Menús Grupos  
y Empresas

2026

Teléfono Reservas:  
91 870 66 24



## Menú Grupos

Nº 1

42€

IVA  
INCLUIDO

### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Selección de Ibéricos (jamón, lomo, salchichón, chorizo) con Queso Curado de Oveja y Colines de Pan
- 2- Setas Empanadas con Crujientes de Almendras y Mahonesa de Miel y Mostaza

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 3- Piquillos Rellenos de Changurro con Salsa del Chef (1 ud/ persona)

### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Entrecot de Buey a la Parrilla con Patatas Especiadas
  - Bacalao al Ajoarriero
- Carrillera de Ibérico Confitada en Aceite Virgen de Arganda

### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés

### BODEGA - 1 consumición por persona

- Vinos de Madrid D.O.:  
Crianza: De Palabras  
Blanco - Rosado: En Tu Mirada  
Agua, Refresco o Cerveza



## Menú Grupos Nº 2

45€  
IVA  
INCLUIDO

### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Ensalada de Rulo de Cabra y Praliné de Frutos Secos
- 2- Surtido de 3 Croquetas (rabo de toro, jamón ibérico y boletus)

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 3- Langostinos Tigre (2 ud/persona)

### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Pierna Asada de Lechal
- Entrecot de Buey a la Brasa
- Lomo de Corvina en Papillote

### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés

### BODEGA - 1 consumición por persona

- Vinos de Madrid D.O.:  
Crianza: De Palabras  
Blanco - Rosado: En Tu Mirada  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Grupos Nº 3



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Terrina de Queso Trufado a la Miel y Foie de Oca (con mermelada y tostas de pan)
- 2- Langostinos Tigres y Gambas Cocidas con 2 Salsas

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 3- Surtido de Croquetas Caseras de Cocido Madrileño y Boletus y Salsa de Foie



### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Confit de Pato con Salsa de Frutos Rojos
- Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla
- Pierna Asada de Lechal con Patata Panadera
- Merluza de Pincho a la Marinera



### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

- Vinos de Madrid D.O.:  
Crianza: De Palabras  
Blanco - Rosado: En Tu Mirada  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Grupos

Nº 4

60€  
IVA  
INCLUIDO



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Jamón y Lomo Ibérico de Bellota D.O. con Queso en Aceite al Romero y Crujiente de Pan
- 2- Yemas de Espárragos con Salmón Ahumado y Salsa Tártara

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 3- Entremeses Mar y Tierra:
- Setas Empanadas con Almendras
  - Piquillos Rellenos de Bacalao
    - Croquetas de Cocido
  - Torpedos de Langostino



### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Paletilla Asada de Lechal con Patata Panadera
  - Entrecot de Carne Roja
  - Tronco de Merluza a la Gallega
- Arroz Caldoso con Bogavante Gallego



### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

- Vinos de Madrid D.O.:
  - Reserva: Sin Razón
  - Blanco - Rosado: En Tu Mirada
- Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Grupos

40€  
IVA  
INCLUIDO

VEGANO, VEGETARIANO, CELIACO

### 3 PLATOS A ELEGIR

- Humus de Aguacate con Tostitas de Pan
- Ensalada de Lechugas con Asadillo de Pimientos
- Yemas de Espárragos con Salsa Tártara o Vinagreta Española
  - Parrillada de Verduras
- Verduras en Tempura a la Miel de Caña
- Flor de Alcachofa Frita o a la Plancha
  - Escalopas de Setas con Ali-Oli
  - Risotto de Setas al Parmesano
- Arroz Meloso con Setas y Verduras
  - Revuelto de Habitas
  - Burger de Proteína Vegetal B12

### POSTRE

- Helado de Soja, Frutas o Sugerencia del Día y Cafés

### BODEGA - 1 consumición por persona

- Vinos de Madrid D.O.:  
Crianza: De Palabras  
Blanco - Rosado: En Tu Mirada  
Agua, Refresco o Cerveza

