

# Vitis

Asador Restaurante

Menús Celebraciones  
Bautizos  
y Comuniones

2026

Teléfono Reservas:  
91 870 66 24



## Menú Celebraciones Nº 1



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Terrina de Queso Trufado a la Miel y Micuit de Foie de Oca con Mermeladas y Tostas de Pan

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 2- Surtido de Croquetas Caseras de Boletus y Jamón Ibérico
- 3- Flor de Alcachofa Confitada en Aceite de Oliva Virgen con Virutas de Jamón Ibérico

### SORBETE

- Limón, Mojito (cerrar una opción)

### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Entrecot de Buey a la Parrilla de Carbón
  - 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

Vino Reserva Sin Razón (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Celebraciones Nº 2



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Selección de Ibéricos con Queso Curado de Oveja con Crujientes de Pan

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 2- Surtido de Croquetas Caseras de Rabo de Toro con Salsa Española y Boletus con Salsa de Foie
- 3- Langostinos Tigre a la Plancha con Sal Maldon (2 ud/persona)

### SORBETE

- Limón, Mojito (cerrar una opción)



### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Chuleta de Ternera Blanca a la Parrilla
  - Pierna Asada de Lechal
- Arroz Caldoso con Bogavante Gallego
  - Lomo de Corvina en Papillote



### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

Vino Reserva Sin Razón (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Celebraciones Nº 3



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Selección de Ibéricos con Queso Curado de Oveja con Crujientes de Pan
- 2- Langostinos y Gambas Cocidas con Mahonesa

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 3- Flor de Alcachofa Confitada en Aceite de Oliva
- 4- Piquillos Rellenos de Changurro con Salsa del Chef

### SORBETE

- Limón, Mojito (cerrar una opción)



### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Paletilla de Lechal Asada con Patata Panadera
- Entrecot de Carne Roja a la Brasa de Carbón
  - Arroz Meloso con Setas y Carabineros
  - Merluza a la Marinera



### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

Vino Reserva Sin Razón (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



# Menú Celebraciones Nº 4



### ENTRANTES FRÍOS - Al Centro cada 4 personas

- 1- Jamón Ibérico de Bellota D.O. con Queso en Aceite al Romero

### ENTRANTES CALIENTES - Al Centro cada 4 personas

- 2- Piquillos de Bacalao con Salsa del Chef
- 3- Parrillada ROJO-BLANCO:  
1 carabinero mediano, 1 langostino tigre, 2 gambas frescas

### SORBETE

- Limón, Mojito (cerrar una opción)



### SEGUNDOS - Elegir en el día

- Paletilla de Lechal Asada con Patata Panadera
- Solomillo de Ternera a la Brasa con Guarnición de Setas Silvestres al Pedro Ximénez
- Tronco de Merluza de Pincho a la Gallega



### POSTRE

- Tarta según evento o Postre individual y Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

Vino Syrah Y Volarás (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Celebraciones



VEGANO

VÁLIDO PARA TODOS  
LOS EVENTOS



### PRIMEROS INDIVIDUALES

- Mezclum de Lechugas con Asadillo de Pimientos
- Espárragos Trigueros a la Parrilla con Salsa Romesco



### SEGUNDO INDIVIDUAL

- Risotto de Setas Silvestres y Queso Vegano



### POSTRE

- Sugerencia del Día o Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

Vino Reserva Sin Razón (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Celebraciones



**VEGETARIANO** VÁLIDO PARA TODOS  
LOS EVENTOS



### PRIMEROS INDIVIDUALES

- Yema de Espárrago con Salsa Tártara
- Parrillada de Verduras



### SEGUNDO INDIVIDUAL

- Merluza o Lomo de Lubina a la Plancha



### POSTRE

- Sugerencia del Día o Cafés



### BODEGA - 1 consumición por persona

Vino Reserva Sin Razón (D.O. Madrid)  
Blanco - Albariño VITIS  
Aguas, Refresco o Cerveza



## Menú Celebraciones

CELIACO

VÁLIDO PARA TODOS  
LOS EVENTOS



### OPCIONES DE PLATOS A SUSTITUIR

- Mezclum de Lechugas con Asadillo de Pimientos y Ventrecas y Huevos de Codorniz
- Espárragos Trigueros a la Parrilla con Salsa Romesco
  - Yema de Espárrago con Salsa Tártara
  - Parrillada de Verduras
  - Revuelto de Trigueros Frescos con Jamón Ibérico
- Salteado de Habitas Baby con Huevo Frito y Tacos de Foie de Pato



LAS CARNES Y  
PESCADOS SE  
SUGIEREN A LA BRASA  
O PLANCHA. ASADOS



## Menú Celebraciones



INFANTIL 1

VÁLIDO PARA TODOS  
LOS EVENTOS



### PRIMERO

- Entremeses Calientes de:  
Croquetas Caseras de Jamón, Calamares a la Andaluza y  
Minisanjacobos de York y Queso



### SEGUNDOS - Elegir 1 Plato

- Palitos de Merluza Rebozados Caseros
- Hamburguesa de Buey a la Barbacoa
- Fingers Caseros de Pollo

Los segundos van acompañados de Patata Frita



### POSTRE

- Tarta según evento con Helado



**BODEGA - 1 consumición por persona**

Aguas o Refresco



## Menú Celebraciones



INFANTIL 2

VÁLIDO PARA TODOS  
LOS EVENTOS



### PRIMERO - Elegir 1 Plato

- Selección de Ibéricos con Queso de Oveja
- Pasta con Salsa Boloñesa



### SEGUNDOS - Elegir 1 Plato

- Palitos de Merluza a la Romana Caseros
- Chuletillas de Lechal a la Parrilla
- Medallón de Solomillo de Ternera a la Plancha

Los segundos van acompañados de Patata Frita



### POSTRE

- Tarta según evento con Helado



**BODEGA - 1 consumición por persona**

Aguas o Refresco

