Condiciones de los menús:

Precio de los menús con IVA (10%) incluido. Bebidas no incluidas, se cobrarán aparte. Mínimo 4 comensales (con mismo menú). Disponible en restaurante hasta el 04/01/2027. Solo se admiten cambios por alergias o intolerancias. Modificaciones que requieran una reelaboración de plato, podrán incrementar el precio. Confirmación de menús y alergias con 72h de antelación. No se admiten cancelaciones ni modificaciones una vez confirmada la reserva. Retrasos de más de 30 min pueden perder la reserva. Mesa asignada según disponibilidad del servicio. La reserva no se garantiza hasta pagar la señal. Duración del servicio: 75 min aprox. Comunicaciones con el restaurante relativas a la reserva, deben realizarse sólo por vía e-mail.

SOLICITE PRESUPUESTO PARA RESERVAR

alcobendas@arroceriaformentera.com
montecarmelo@arroceriaformentera.com
majadahonda@arroceriaformentera.com

Alcobendas

Avda. Valdelaparra 49, Alcobendas

91 490 07 93

Montecarmelo

Av. del Monasterio de El Escorial 6, Montecarmelo

91 999 27 27

Majadahonda

Av. Claveles, 74 (CC Novotiendas), Majadahonda

91 999 26 60

www.arroceriaformentera.com

Formentera

RESTAURANTE

Menús de Navidad

2026-2027

Menú 1

Para compartir

Ensalada de burrata con berenjena ahumada
Bombones de Pitu de Caleya y cabrales
Degustación de croquetas
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con gambas

Principal *A elegir*

Arroz de salmonete con algas (mín. 2 pax)
Carrillera sobre puré de patata y salsa de chocolate
Corvina en leche de tigre caliente con espárragos y almeja

Postre

Brownie de chocolate con nueces y café / té / infusión

Bebida

Dos consumiciones/pax

Agua, refresco, cerveza, copa de vino (blanco o tinto)

— 50 € / p.p. —

Menú 2

Para compartir

Tartar de atún de Almadraba en ajoblanco
Puerros a la carbonara
Milhoja de foie con brioche tostado y compota de manzana
Canelón de rabo de toro

Principal *A elegir*

Arroz de carrillera de jabalí con trompetas de la muerte (mín. 2 pax)
Rollito de solomillo con queso de cabra y espárragos
Bacalao con espuma de pimentón

Postre

Tiramisú de pistachos y café / té / infusión

Bebida

Dos consumiciones/pax

Agua, refresco, cerveza, copa de vino (blanco o tinto)

— 56 € / p.p. —

Menú 3

Para compartir

Ensalada de escalope de foie gras con tartufo
Bikini de solomillo, queso y pimiento confitado
Alcachofas con carpaccio de carabinero y huevo frito
Pulpo al ajillo con puré de boniato

Principal *A elegir*

Arroz de atún de Almadraba y tirabeques (mín. 2 pax)
Chuletón nacional a la brasa con pimientos del Padrón
Rape al horno con patatas panaderas

Postre

Pavlova de frutos rojos y café / té / infusión

Bebida

Dos consumiciones/pax

Agua, refresco, cerveza, copa de vino (blanco o tinto)

— 60 € / p.p. —