



FLAVORS THAT FAVOR THE BOLD

BREAKOUT MEETINGS AND EVENTS
MENÚ DE GRUPOS

Hard Rock
HOTEL

MADRID

HOLA

Ven a nuestro hotel para celebrar eventos poco convencionales en el corazón de la capital española. Hard Rock Hotel Madrid es una lista interminable de momentos divertidos, instantes memorables y canciones inolvidables. Crea tu propio menú personalizado con la ayuda de nuestro equipo de eventos. Mientras tanto, trabajaremos entre bastidores para llevar tu concierto al estrellato.



THYSSEN

75 MIN

APERITIVOS

Chupito caliente o frío de temporada

ENTRANTES

(A escoger uno con antelación)

The King Chicken Caesar Salad

Aguacate a la brasa con picada de tomate fresco, almendras, nueces, pipas de calabaza y cilantro, alineada con aceite ahumado

PRINCIPAL

(A escoger uno con antelación)

The Flat Iron Steak

Corte exclusivo del carnicero (250gr) servido con patatas rústicas fritas

.

Pescado del día

acompañado de verduras a la parrilla

.

Carolina del Norte Burger

Carne de vaca madurada (170 g) con salsa BBQ cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada

.

Jaipur Burger

Hamburguesa vegana de guisantes con mostaza Dijon, acompañada de lechuga, tomate y aros de cebolla crujientes (vegetariana)

POSTRES

(A escoger uno con antelación)

Next-level cheesecake

servido con coulis de frutos rojos y crumble

.

Choco brownie

Brownie de coco, helado de banana y salsa toffee

50 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Incluye: Servicio de pan y café, agua con y sin gas, cerveza y refrescos

Vino tinto y vino blanco

PRADO

90 MIN

APERITIVOS

Chupito caliente o frío de temporada

ENTRANTES

Croquetas de pulled pork con chimichurri
Alcachofa servida con una mayonesa de trufa

PRINCIPAL

(A escoger uno con antelación)

The Flat Iron Steak

Corte exclusivo del carnicero (250gr) servido con patatas rústicas fritas

Salmón asado

con toffee de guisantes, escabeche de cebollas y navajas al natural

Carolina del Norte Burger

Carne de vaca madurada (170 g) con salsa BBQ cheddar, bacon crujiente y cebolla caramelizada

Jaipur Burguer

Hamburguesa vegana de guisantes con mostaza Dijon, acompañada de lechuga, tomate y aros de cebolla crujientes (vegetariana)

Fagottini rellenos de ricotta y pera acompañados de salsa de gorgonzola y nueces caramelizadas (vegetariana y posibilidad sin gluten)

POSTRES

(A escoger uno con antelación)

Next-level cheesecake

Servido con coulis de frutos rojos y crumble

Choco brownie

Brownie de coco, helado de banana y salsa toffee

55 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Incluye: Servicio de pan y café, agua con y sin gas, cerveza y refrescos
Vino tinto y vino blanco

REINA SOFÍA

90 MIN

APERITIVOS

Chupito caliente o frío de temporada

ENTRANTES

Tartar de salmón sobre aguacate a la brasa
Croquetas de pulled pork con chimichurri
Croquetas de cangrejo con salsa de rábano picante
Alcachofa servida con una mayonesa de trufa

PRINCIPAL

(A escoger uno con antelación)

Salmón asado
con toffee de guisantes, escabeche de cebollas y navajas al natural

Entrecote de vaca nacional trinchado
servido con patatas rústicas fritas

The Sessions Burger
170 G de carne de vaca madurada, aros de cebolla crujientes, bacon crujiente,
cheddar, lechuga fresca, tomate y mayochurri

Jaipur Burguer
Hamburguesa vegana de guisantes con mostaza Dijon, acompañada de lechuga,
tomate y aros de cebolla crujientes (vegetariana)

Fagottini rellenos de ricotta y pera
acompañados de salsa de gorgonzola y nueces caramelizadas (vegetariana y
posibilidad sin gluten)

POSTRES

(A escoger uno con antelación)
Next-level cheesecake servido con coulis de frutos rojos y crumble

Choco Brownie
brownie de coco, helado de banana y salsa toffee

58 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO

Incluye: Servicio de pan y café, agua con y sin gas, cerveza y refrescos
Vino tinto y vino blanco

BODEGA

BODEGA INCLUIDA

Vino blanco: La Charla D.O. Rueda

Vino tinto: Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

EXTRAS BODEGA

Bodega 1

Suplemento de 3 € por persona

Vino blanco: Marqués de Riscal D.O. Rueda

Vino tinto: La Escucha D.O. Bierzo

Bodega 2

Suplemento de 6 € por persona

Vino blanco: Gregall d'Espels D.O. Penedès

Vino tinto: Marqués de Riscal Reserva D.O. Rioja

BRINDA CON CAVA

8 € por persona

Copa de cava Ars Collecta Blanc de Blancs o Grand Rosé

SERVICIOS ADICIONALES

COPA BIENVENIDA CON DURACIÓN DE 30 MINUTOS

Solo bebidas 9 € por persona

Bebidas + 3 referencias gastronómicas frías 18 € por persona

PLATOS DE JAMÓN IBÉRICO ACOMPAÑADOS DE PAN CON TOMATE

26 € por plato

QUESOS NACIONALES CON CONTRASTES DULCES

6 € por persona

BARRA LIBRE ESTÁNDAR DURACIÓN 1 HORA

20 € por persona

BARRA LIBRE PREMIUM DURACIÓN 1 HORA

30 € por persona

CAN'T YOU HEAR ME KNOCKING

CONTACTO

<https://www.hardrockhotels.com/madrid/>

sales@hrhmadrid.com

#HardRockMadridBreakout





COME
BACK
SOON

