

*Marta, Cariño!*

# Tanqueray

ROOM



Marta Cariño (antes Larios Café) abrió sus puertas en 1999 como un referente en el ocio nocturno de Madrid.

Ahora, 20 años después y renovado, continua siendo un local de referencia donde disfrutar de una experiencia completa ya que aúna tres espacios diferenciados en un mismo local. El restaurant con un menu selecto con cocina de autor con toques mediterráneos, el cocktail-bar con recetas clásicas y creaciones propias y la discoteca que abre toda la noche y ofrece tanto música variada como las mejores marcas de bebidas.

# Diferentes espacios Experiencia completa

Privado



Cocktail bar



Terraza



Restaurante



Discoteca

## MENÚ SILVA

### ENTRANTES A COMPARTIR (1 CADA 4 PERSONAS)

Tomates asados con burratina y aceite de albahaca

Ensaladilla de pulpo A la gallega

Dúo de croquetas de jamón ibérico Y de queso... Muy cremosas!!



### PRICIPAL A ELEGIR

Verduras de la huerta con salsa romesco

Lomo de bacalao al horno con verduras salteadas

Carrillera de cerdo en su salsa



### POSTRES

Surtido De Postres

### BEBIDAS

Vino blanco de Rueda, vino tinto joven Ribera del Duero, vino tinto crianza Rioja, sangría, cerveza y/o refrescos (1 botella vino cada 2 comensales o 3 cervezas/refrescos)

Precio por persona: 35 € (IVA incluido)

## MENÚ MARTA CARIÑO

**ENTRANTES A COMPARTIR ( 1 cada 4 personas)**

**Ensaladilla de pulpo a la gallega  
Foie de pato curado con compota de higos y pan tostado  
Dúo de croquetas de jamón ibérico y de queso... muy cremosas!!**

**PRINCIPAL A ELEGIR**

**Verduras de la huerta  
Merluza a la plancha con verduritas salteadas  
Lomo de vaca con guarnición a elegir**

**POSTRES**

**Surtido de postres**

**BEBIDAS**

**Vino blanco de Rueda, vino tinto joven Ribera del Duero, vino tinto crianza Rioja, sangría, cerveza y/o refrescos (1 botella vino cada 2 comensales o 3 cervezas/refrescos)**

**Precio por persona: 46€ (IVA incluido)**





## MENÚ GRAN VIA

### **ENTRANTES A COMPARTIR ( 1 CADA 4 PERSONAS)**

**Degustación de quesos mediterráneos con compotas de frutas**  
**Foie de pato curado con compota de higos y pan tostado**  
**Carpaccio de presa ibérica, crujientes de queso y crema de almendras tostadas**

### **PRINCIPAL A ELEGIR**

**Verduras de la huerta**  
**Merluza en papillote con crema de siso verde**  
**Costillar de vaca cocinada 30 horas, deshuesada y glaseada en su propio jugo o**  
**Lomo de vaca con guarnición**

### **POSTRES**

**Surtido de postres**  
**Brocheta de fruta**  
**Café**

### **BEBIDAS**

**Vino blanco de Rueda, vino tinto joven Ribera del Duero, vino tinto crianza Rioja, sangría, cerveza y/o refrescos (1 botella vino cada 2 comensales o 3 cervezas/refrescos)**

**Precio por persona: 56€ (IVA incluido)**



## COCTEL 1

**Brocheta de cherry con mozzarella y aceite de albahaca**

**Crema de puerros con manzana**

**Tostas de ensaladilla de pulpo a la gallega**

**Embutido ibérico**

**Pan de coca con tomate**

**Croquetas de jamón ibérico**

**Croquetas de Idiazábal**

**Dados de queso de cabra**

**Brocheta de presa ibérica con berenjena Almagro**

**Brocheta de pollo Satay**

**Brochetas de fruta**

**Brownie de chocolate con leche**

### **BEBIDAS**

**Vinos tinto o blanco (D.O. Rioja o Ribera del Duero), cerveza, sangría, refresco y/o agua**

**(Las bebidas estarán incluidas una vez comience el cóctel y se dejarán de servir una vez servido el postre)**

**Precio por persona: 30€ (IVA incluido)**





## COCTEL 2

**Brocheta de salmón ahumado, mozzarella y aceite de albahaca**

**Crema de puerros con manzana**

**Bolitas de foie con turrón, almendras y compota de higos**

**Tartar de atún con mango**

**Steak Tartar de solomillo**

**Embutido ibérico**

**Pan de coca con tomate**

**Croquetas de jamón ibérico**

**Croqueta de Idiazábal**

**Gambón en tempura con salsa agridulce**

**Brocheta de pollo Satay**

**Brocheta de presa ibérica con berenjena Almagro**

**Gozas fritas de pollo y curry**

**Brochetas de fruta**

**Brownie de chocolate con leche**

### **BEBIDAS**

**Vinos tinto o blanco (D.O. Rioja o Ribera del Duero),**

**cerveza, sangría, refresco y/o agua**

**(Las bebidas estarán incluidas una vez comience el cóctel  
y se dejarán de servir una vez servido el postre)**

**Precio por persona: 40 € (IVA incluido)**



## COCTEL 3

**Brocheta de langostino, cherry y queso blanco con aceite de albahaca**

**Crema de puerros con manzana**

**Embutido ibérico y pan tumaca**

**Bolitas de foie con turrón, almendras y compota de higos**

**Tartar de atún rojo, aguacate y dados de mango**

**Steak Tartar de solomillo**

**Tataki ternera con holandesa**

**Tostas de ensaladilla con gambón**

**Croquetas de jamón**

**Croquetas de Idiazábal**

**Gambón en tempura con salsa agridulce**

**Cazuela de arroz del capitán**

**Gyozas fritas de pollo y curry**

**Mini burgers de vacuno**

**Brochetas de fruta**

**Brownie de chocolate con leche**

**Trufas variadas**

## **BEBIDAS**

**Vinos tinto o blanco (D.O. Rioja o Ribera del Duero), cerveza y/o refresco  
(Las bebidas están incluidas una vez comience el cóctel y finalizan al servir el postre)**

**Precio por persona: 60€ (IVA incluido)**



## CONTRATACIÓN

Envía un correo electrónico a: [administracion@tanquerayroom.es](mailto:administracion@tanquerayroom.es)

SOLICITANDO EL ACUERDO, y aportando los siguientes datos:

- Nombre y apellidos del responsable del grupo.
- Teléfono móvil del responsable del grupo.
- Día elegido.
- Hora elegida.
- Nº de personas/comensales.
- Y qué menú quieres contratar de todos los que figuran en esta presentación

RECIBIRÁS EL ACUERDO CON TODOS LOS DATOS DE TU RESERVA.

PARA FORMALIZARLA DEBERÁS HACERNOS LLEGAR EL ACUERDO FIRMADO (Y SELLADO EN CASO DE EMPRESA), JUNTO CON EL JUSTIFICANTE DE TRANSFERENCIA DE LA SEÑAL.

LA SEÑAL DEBE REALIZARSE EN UN ÚNICO INGRESO. EN EL ACUERDO FIGURA EL NÚMERO DE CUENTA Y LA CANTIDAD QUE SE TIENE QUE ABONAR.

Lucía – Coordinadora de eventos

[loseventosdemartacarino@gmail.com](mailto:loseventosdemartacarino@gmail.com)

T. 915.479.394 y whatsapp 644747776

HORARIO DE OFICINA: DE 10:00 A 14:00 HRS  
DE LUNES A VIERNES

*Marta, Cariño!*