



Menús de grupos

Restaurante El Rincón del Cárabo

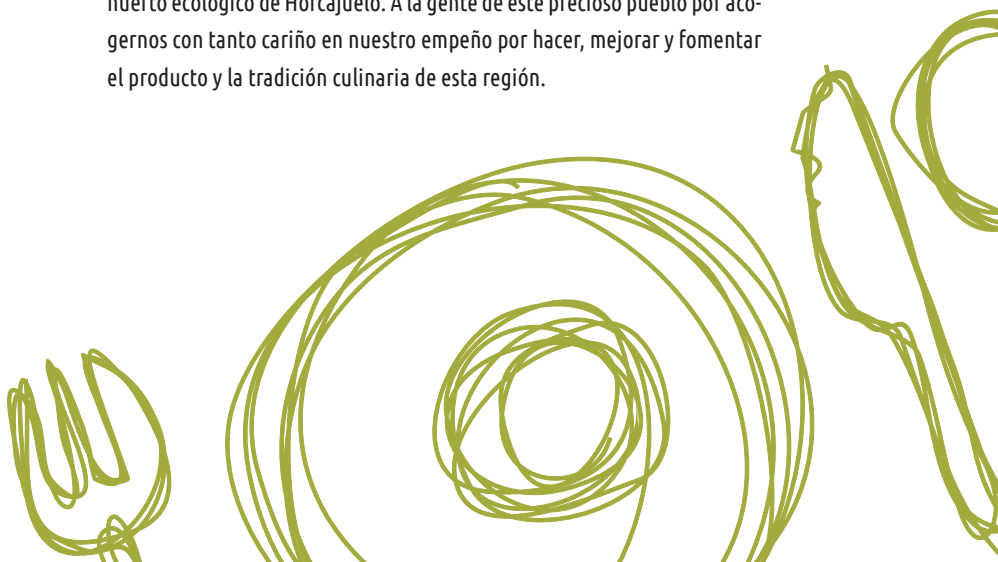


El Rincón del Cárabo nace con una decidida vocación de aventura. Nuestro restaurante se adentra en las raíces populares de la Sierra del Rincón para buscar la esencia de las tradiciones e investigar la riqueza de los productos de la zona.

Nos motiva la vocación de una cocina sincera y llena de matices que aún todas estas ideas, sentimientos y voluntades. Presentamos una oferta basada en una cocina de mercado de temporada con tendencias vascofrancesas. Una experiencia de sabores.

La fuerte vinculación con la Escuela de Hostelería de Gredos San Diego en Buitrago del Lozoya y el compromiso expresado anteriormente convierten nuestro restaurante en un centro para la innovación y la investigación. El Rincón del Cárabo trabaja codo con codo con la oferta hostelera de Horcajuelo y de la Sierra del Rincón para convertirse en un referente turístico y gastronómico de la zona.

Agradecemos a todas las personas que han hecho posible este proyecto. A José Luis, el carnicero de Montejo, que nos trae la carne mas fresca de la región; a Roberto y Virginia que día a día miman las frutas y verduras en el huerto ecológico de Horcajuelo. A la gente de este precioso pueblo por acogernos con tanto cariño en nuestro empeño por hacer, mejorar y fomentar el producto y la tradición culinaria de esta región.





El Rincón del Carabo
RESTAURANTE

Menús Cocktail





Menú Arroyo Garita

Chupito de crema de temporada

Rolls de gulas con alioli

Tartaleta de trigueros al queso de cabra

Mini rollitos de primavera

Tortillitas de camarón

Mini sándwich de salmón y pepino

Saquitos de jamón

Empanada de morcilla

Chips de verduras

Tortilla de patata

Dulces y minardises



Agua, cerveza, vino y refrescos

 26,50€ (IVA incluido) 

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



Menú La Chorretilla

Chupito de crema de temporada

Rolls de gulas con alioli

Tartaleta de trigueros al queso de cabra

Mini rollitos de primavera

Tortillitas de camarón

Tostas de matrimonio

Surtido de quesos

Surtido de ibéricos

Chupachups de codorniz

Arrachera trinchada con chimichurri

Dulces y minardises



Agua, cerveza, vino y refrescos

 30,00€ (IVA incluido) 

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



Menú Peña La Cabra

Chupito de crema de temporada

Ventresca con piquillos

Tartaleta de trigueros al queso de cabra

Rulo de brandada de bacalao

Tosta de matrimonio

Empanada de morcilla

Buffet de quesos

Buffet de ibérico

Buffet de postres



Agua, cerveza, vino y refrescos

40,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



Menú Peña Cebollera

Chupito de crema de temporada

Ventresca con piquillos

Tartaleta de trigueros al queso de cabra

Rulo de brandada de bacalao

Tosta de matrimonio

Empanada de morcilla

Buffet de ahumados

Buffet de arroces

Buffet de postres



Agua, cerveza, vino y refrescos

 45,00€ (IVA incluido) 

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



El Rincón del Carabo

RESTAURANTE

Menús de grupos





ENTRANTE

Salmorejo cordobés con ajo negro y cecina

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso de boletus con tomate seco e idiazábal

POSTRE

Quesada pasiega con sorbete de frutos rojos



Café

Agua y Vino [Arroyo, Ribera del Duero]

28,50€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y numero de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE

Judiones de Horcajuelo con butifarra y boletus

PLATO PRINCIPAL

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con fideos de arroz

POSTRE

Pan perdido con toffee de naranja y su helado



Café

Agua y Vino [Arroyo, Ribera del Duero]

28,50€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE

Crema de espárragos con navajas

PLATO PRINCIPAL

Confit de pato asado con cous cous y guisante tierno

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de mandarina



Café

Agua y Vino [Arroyo, Ribera del Duero]

28,50€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE

Tagliatelle con boletus, tomate seco y albahaca

1/2 Bacalao dourada



1/2 Presa de cerdo ibérico con patatas revolconas y mojo picón

POSTRE

Quesada pasiega con sorbete de frutos rojos



Café

Agua, Pan y Vino [Glorioso, Rioja, Crianza]

36,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE

Judiones con congrio y berberechos

1/2 Merluza en salsa verde con almejas



1/2 Solomillo de ternera con cremoso de patata y padrones

POSTRE

Pan perdido con toffee de naranja



Café

Agua, Pan y Vino [Glorioso, Rioja, Crianza]

40,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE

Surtido de ibéricos

Tortillitas de camarón con alioli de azafrán

Navajas a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Codornices asadas con orejones y salsa de miel y naranja

POSTRE

Brownie de chocolate con sorbete de mandarina



Café

Agua, Pan y Vino [Glorioso, Rioja, Crianza]

38,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



Menú Prádena

ENTRANTE

Surtido de ibéricos

Tortillitas de camarón con alioli de azafrán

Navajas a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Parrillada de carnes de la Sierra:

Butifarra

Txistorra

Arrachera

Churrasco

Lomo de ternera

Con guarnición de patatas y ensalada

POSTRE

Quesada pasiega con sorbete de frutos rojos



Café

Agua, Pan y Vino [Glorioso, Rioja, Crianza]

40,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE CENTRO MESA

Surtido de ibéricos

Tortillitas de camarón con alioli de azafrán

Navajas a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Jarrete de cordero con patatas revolconas

POSTRE

Pan perdido, toffee de naranja y su helado



Café

Agua, Pan y Vino [Glorioso, Rioja, Crianza]

45,00€ [IVA incluido]

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE CENTRO MESA

Surtido de ibéricos

Tortillitas de camarón con alioli de azafrán

Navajas a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de cabrito asada con puré de ajo asado y maíz tostado

POSTRE

Pan perdido, toffee de naranja y su helado



Café

Agua, Pan y Vino

50,00€ (IVA incluido)

Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.

La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



ENTRANTE CENTRO MESA

Surtido de ibéricos

Tabla de quesos

Revuelto de boletus

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo asado, compota de manzana e hinojo

POSTRE

Pan perdido, toffee de naranja y su helado



Café

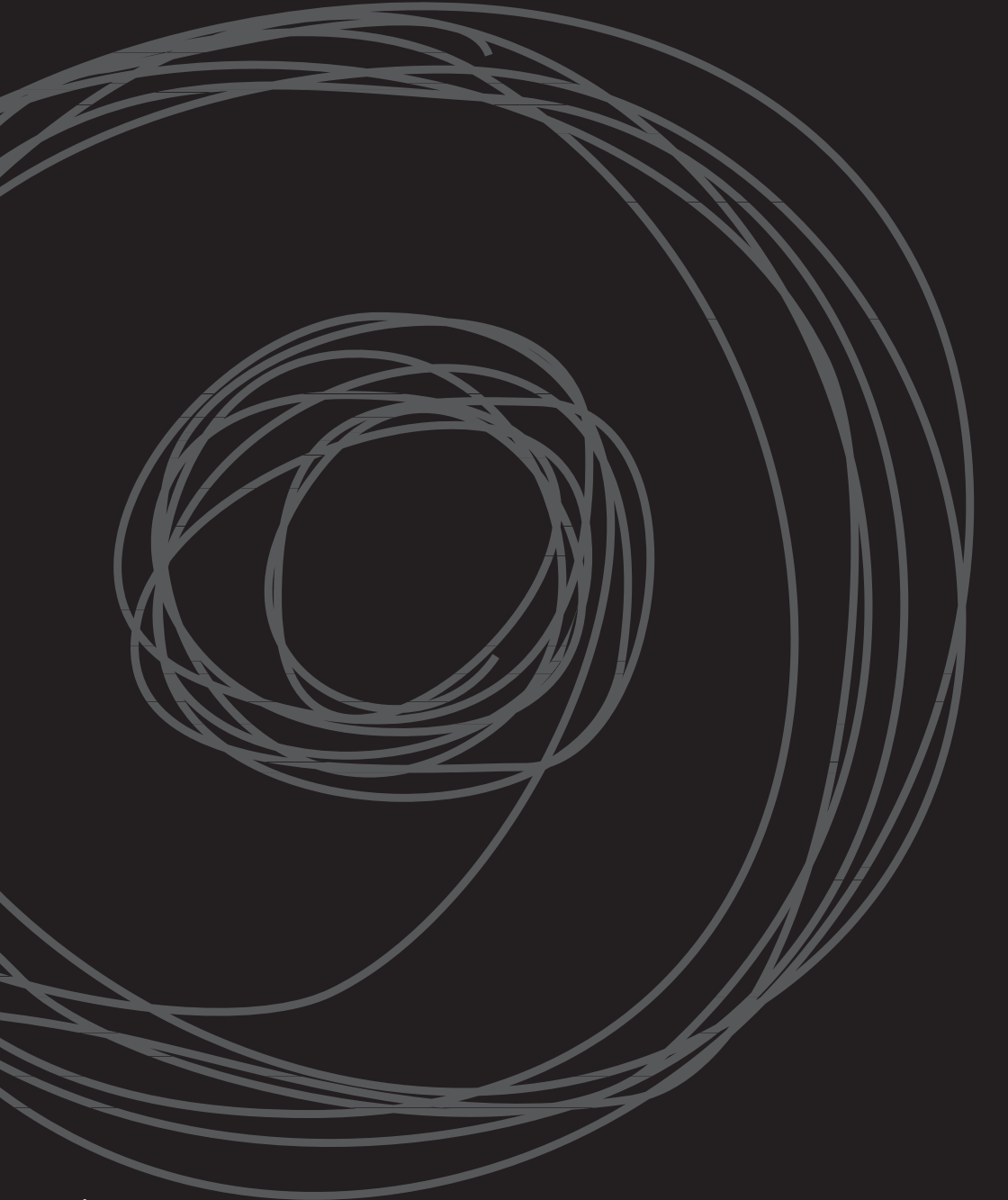
Agua, Pan y Vino


55,00€ (IVA incluido)


Este menú se servirá para mesa completa a excepción de alergias e intolerancias.


La reserva del menú y número de personas mínimo con 1 semana de antelación.

Estos menús están disponibles para grupos a partir de 30 comensales.



 C/ Pozas nº 40
Horcajuelo de la Sierra | 28191 | Madrid

 91 869 71 35

 reservas@elrincondelcarabo.com

www.elrincondelcarabo.com