



DESDE 1980  
**SANFRANCISCO**  
RESTAURANTE

## Menús Empresas 2025



S-

## CONDICIONES GENERALES

**E**l evento siempre se ubicará en una carpa individual acristalada y climatizada con salida al jardín.

Estos Menús constituyen una base sobre la que se pueden plantear todas las modificaciones que deseen.

También damos dos opciones para una posible fiesta posterior, cobrar **cada copa al precio de 6,95€ las primeras marcas y 10€ las marcas Premium**, o bien Barra Libre al precio de 6,50€/persona y hora, siendo 3 horas el mínimo a contratar.

- Discoteca con DJ, 100€/hora, IVA incluido. Mínimo a contratar 3 horas.  
Sin coste para eventos de más de 100 personas adultas que contraten un mínimo de 3 horas de barra libre.

- Megafonía. Disponemos de megafonía, 100€ IVA incluido.  
Sin coste para eventos de más de 70 personas adultas.

- Proyección de audiovisuales y pantalla, 150€ IVA incluido.  
Sin coste para eventos de más de 70 personas adultas.



## MENÚ COFFEE BREAK

## COFFEE BREAK 1

- Cafés, Infusiones
- Zumos
- Agua Mineral
- Bollería

9,95 € IVA incluido/persona

## COFFEE BREAK 2

- Cafés, Infusiones
- Zumos
- Agua Mineral
- Bollería
- Pulguitas de Ibéricos, Tortilla y Queso Crema con Salmón

14,95 € IVA incluido/persona



## CÓCTELES DE ENTRADA

- CÓCTEL 1**
- Chupitos de Crema fría o caliente
  - Paleta de Conos de Mousse de Foie
  - Pincho de Chorizo Criollo Manchado con Mostaza Dulce
  - Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
  - Mini Hojaldre de Pastel de Puerros
  - Empanada de Atún

9,95 € IVA incluido / Persona

- CÓCTEL 2**
- Pizarras de Ibéricos Variados
  - Chupitos de Crema fría o caliente
  - Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
  - Mini Hojaldre de Pastel de Puerros
  - Paleta de Conos de Foie con Mermelada de Pétalos de Rosa
  - Pincho de Chorizo Criollo manchado con Mostaza Dulce
  - Pizarras de Quesos Variados
  - Vol au Vent de Gambas con Ali Oli de Tinta de Calamar

16,95 € IVA incluido / Persona

\* Estos cócteles son un aperitivo opcional previo al menú escogido y tendrán una duración máxima de 30 minutos.





## BEBIDAS

### Incluidas en todos los Menús y Cócteles

Refrescos, Cervezas, Agua Mineral.

Los vinos, tanto para el cóctel como para el Menú, son los siguientes:

- Vino Blanco, Verdejo 100%
- Vino Tinto, D.O. Zamora

\* Si desean cambiar los vinos por otros de categoría superior, les ofrecemos:

Viña Burón Blanco Verdejo, Blanco J. Fernando y Cune Crianza, Ribera Aván Oak con un suplemento de 3 € cada uno.



DESDE 1980

SAN FRANCISCO  
RESTAURANTE

Nuestros Menús

## MENÚ 1

---

Primer plato (en temporada de verano se podrá cambiar por una crema fría)

- Crema de Calabaza

Segundo plato

- Lingote de Pastel de Puerros

Tercer plato a elegir entre:

- Carrilleras al Vino Tinto
- Bacalao Ajoarriero

Postre

- Tiramisú Casero

29,95 € IVA incluido /persona





## MENÚ 2

### Entradas al centro para compartir

- Ensaladilla Rusa
- Ensalada de Pimientos
- Chistorra de Navarra
- Nuestras Croquetas de Jamón Caseras

### Segundo plato a elegir entre:

- Bacalao Ajoarriero
- Solomillo Duroc a la Pimienta

### Postre

- Tiramisú Casero

37,95 € IVA incluido /persona





DESDE 1980

**SAN FRANCISCO**  
RESTAURANTE

Nuestros Menús

## MENÚ 3

Primer plato (en temporada de verano se podrá cambiar por una crema fría)

- Crema de Marisco

Segundo plato

- Tartar de Salmón y Aguacate

Tercer plato a elegir entre:

- Solomillo de Duroc a la Pimienta
- Tacos de Bonito encebollado

Postre

- Tiramisú Casero

39,95 € IVA incluido /persona



DESDE 1980

SAN FRANCISCO  
RESTAURANTE

Nuestros Menús

## MENÚ 4

### Entradas al centro para compartir

- Ensalada de Pimientos
- Chistorra de Navarra
- Nuestras Croquetas de Jamón Caseras
- Pastel de Centollo

### Segundo plato a elegir entre:

- Presa Ibérica
- Tacos de Bonito encebollado

### Postre

- Tiramisú Casero

47,95 € IVA incluido /persona





## MENÚ 5

Primer plato (en temporada de verano se podrá cambiar por una crema fría)

- Crema de Marisco

Segundo plato

- Hojaldre de Boletus y Foie

Tercer plato a elegir entre:

- Entrecot de Vaca Premium a la parrilla con guarnición de Patatas a lo pobre
- Corvina a la Bilbaína

Postre

- Tiramisú Casero

49,95 € IVA incluido /persona





## MENÚ 6

## Entradas al centro para compartir

- Pizarra de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo, Queso y Salchichón
- Lingote de Pastel de Puerros
- Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao
- Nuestras Croquetas de Jamón Caseras

## Segundo plato a elegir entre:

- Entrecot de Vaca Premium a la Parrilla
- Corvina a la Bilbaína
- Bacalao al Horno con Salsa de Piquillos

## Postre

- Tiramisú Casero

54,95 € IVA incluido /persona



DESDE 1980

SAN FRANCISCO  
RESTAURANTE

Nuestros Menús

## MENÚ 7

### Primer plato

- Ensalada de Lascas de Foie y Mango

### Segundo plato

- Bacalao al Horno con salsa de Piquillos

### Tercer plato

- Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla con guarnición de Patatas a lo pobre

### Postre

- Tarta de Queso

59,95 € IVA incluido /persona





## MENÚ 8

## Entradas al centro para compartir

- Pizarra de Ibéricos: Jamón, Lomo, Chorizo, Queso y Salchichón
- Nuestras Croquetas de Jamón Caseras
- Lingote de Pastel de Puerros
- Calamar Fresco a la Andaluza
- Pulpo a la Gallega

## Segundo plato a elegir entre:

- Solomillo de Vaca Premium a la Parrilla
- Entrecot de Vaca Premium a la Parrilla
- Lubina a la Bilbaína
- Merluza en salsa Verde

## Postre

- Tarta de Queso

64,95 € IVA incluido /persona





## MENÚ CÓCTEL 1

- Chupito de Crema fría o caliente
- Mini perritos
- Mini Tortilla Española
- Conos de Mousse de Foie
- Empanada
- Pincho Donostiarra
- Tosta de Ensaladilla Rusa
- Cucharitas de Ensalada de Pimientos
- Pincho de Chorizo Criollo manchado con Mostaza Dulce

## Postre

- Pastelitos variados

29,95 € IVA incluido /persona



## MENÚ CÓCTEL 2

- Chupito de Crema fría o caliente
- Croquetas Caseras
- Conos de Mousse de Foie
- Empanada de Atún
- Pincho Donostiarra
- Tosta de Ensaladilla Rusa
- Cucharitas de Ensalada de Pimientos
- Pincho de Chorizo Criollo manchado con Mostaza Dulce
- Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Mini Hamburguesas de Vaca Premium
- Tartar de Salmón y Aguacate
- Vol au Vent de Gambas con Ali Oli de Tinta de Calamar

## Postre

- Pastelitos variados

39,95 € IVA incluido /persona



## MENÚ CÓCTEL 3

- Chupito de Crema fría o caliente
- Tosta de Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada
- Tartar de Salmón y Aguacate
- Paleta de Conos de Foie con mermelada de Petalos de Rosa
- Mini Hojaldres de Pastel de Puerros
- Pincho de Chorizo Criollo manchado con Mostaza dulce
- Pizarra de Quesos variados
- Pizarra de ibéricos variados
- Tostas de Bacalao Ajoarriero
- Cucharitas de Steak Tartar
- Mini Hamburguesas de Vaca Premium
- Verdura en Tempura
- Croquetas Caseras
- Vol au Vent de Gambas con Ali Oli de Tinta de Calamar

## Postre

- Pastelitos variados

49,95 € IVA incluido /persona





DESDE 1980

SAN FRANCISCO  
RESTAURANTE

Nuestros Menús

## MENÚ INFANTIL

1 PLATO  
A ELEGIR  
ENTRE:

- Espaguetis a la Boloñesa 12,95 € IVA incluido /persona
- Pizza de Jamón y Mozzarella 12,95 € IVA incluido /persona
- Escalope de Ternera con  
Croquetas y Patatas Fritas 17,95 € IVA incluido /persona
- Refresco y Helado

Estamos especialmente adaptados para cualquier Celebración de reuniones familiares, Bodas, Comuniones, Eventos y Comidas de empresa.



S-





DESDE 1980  
**SANFRANCISCO**  
RESTAURANTE

Carretera Cristo del Pardo s/n  
El Pardo. Madrid 28048

Información y reservas

**657 922 779**

[roberto.serrano@restaurante-sanfrancisco.com](mailto:roberto.serrano@restaurante-sanfrancisco.com)

[www.restaurante-sanfrancisco.com](http://www.restaurante-sanfrancisco.com)