

The image shows the interior of a restaurant named Raimunda, located at the Palacio de Linares. The space is characterized by its rustic, textured walls and a large, irregular opening in the wall that reveals a bar area. The ceiling is adorned with large, glowing spherical pendant lights and hanging greenery. The dining area is furnished with round tables and black chairs, some with patterned seats. The lighting is warm and ambient, creating a cozy atmosphere.

RAIMUNDA

Palacio de Linares

Espacio único en pleno corazón de Madrid, rodeado de vegetación se encuentra este maravilloso jardín donde degustar una cocina de producto con guiños iberoamericanos propios del espacio en el que se ubica, el Palacio de Linares, actual sede de Casa de América. Raimunda cuenta con diferentes ambientes al aire libre para disfrutar de un oasis en mitad de la ciudad.



Espacios

Salón principal



El Club



El Jardín



Gastronomía



MENU 1

RECEPCIÓN

COPA DE CAVA ANNA DE CODORNÍU Ó CERVEZA HEINEKEN BARRIL

ENTRANTES (A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS)

ENSALADILLA RUSA CREMOSA
ARENQUE MARINADO EN CARPACCIO DE AGUACATE
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CHULETÓN
TEQUEÑOS VENELOZANO CON MOJO VERDE DE LIMA

PRINCIPALES (A ELEGIR)

CARRILLERA DE TERNERA GOBERNADA
LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
LASAÑA CRUJIENTE DE RABO DE TORO CON BOLETUS Y TRUFA

POSTRES

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS

BEBIDA

3 CONSUMICIONES DE BEBIDA POR COMENSAL DE:

COPA DE ANALIVIA VERDEJO Ó
COPA DE VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA Ó
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó REFRESCO

44€ IVA INCLUIDO

*MENÚ NO DISPONIBLE VIERNES, SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS Y SUS VÍSPERAS

MENU 2

RECEPCIÓN

COPA DE CAVA ANNA DE CODORNÍU Ó CERVEZA HEINEKEN BARRIL

APERITIVO

SALMOREJO CON HELADO DE QUESO
DE CABRA Y YUCA CRUJIENTE

ENTRANTES

(A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS)

BURRATA DE PUGGLIA CON CHERRY CONFITADO Y PESTO DE MAÍZ
ARENQUE MARINADO EN CARPACCIO DE AGUACATE
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CHULETÓN
EMPANADA CHILENAS DE TERNERA CON PICO DE GALLO

PRINCIPALES

(A ELEGIR)

COSTILLA DE RES ASADA A BAJA TEMPERATURA AL MOLE POBLANO
CARRILLERA DE TERNERA GOBERNADA
LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
TATAKI DE SALMÓN CON AJO BLANCO Y TOBIKO
LASAÑA CRUJIENTE DE RABO TORO CON BOLETUS Y TRUFA

POSTRES

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS

BEBIDA

3 CONSUMICIONES DE BEBIDA POR COMENSAL DE:

COPA DE ANALIVIA VERDEJO Ó
COPA DE VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA Ó
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó REFRESCO

55€ IVA INCLUIDO

MENU 3

RECEPCION

COPA DE CAVA ANNA DE CODORNÍU Ó CERVEZA HEINEKEN BARRIL

APERITIVO

SALMOREJO CON HELADO DE QUESO
DE CABRA Y YUCA CRUJIENTE

ENTRANTES

(A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA, TOMATE Y PAN CRISTAL
TARTAR DE ATÚN ROJO CON ARROZ SALVAJE
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO Y CHULETÓN
PULPO A LA BRASA CON MOJO ROJO NIKKEI

PRINCIPALES

(A ELEGIR)

LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA
LASAÑA CRUJIENTE DE RABO TORO CON BOLETUS Y TRUFA

POSTRES

DEGUSTACIÓN DE POSTRES CASEROS

BEBIDA

3 CONSUMICIONES DE BEBIDA POR COMENSAL DE:

COPA DE MAR DE FRADES Ó
COPA DE RAMON BILBAO ED. LIMITADA Ó
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó
REFRESCO

66€ IVA INCLUIDO

COCKTAIL 1

SNACKS VARIADOS

"GILDA" DE ARENQUE Y AGUACATE
ESCABECHE CÍTRICO DE PAVO
CHIPS DE PLÁTANO MACHO CON GUACAMOLE
PATATAS HOJALDRADAS CON SALSA BRAVA DE CHIPOTLE
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO
CROQUETAS MELOSAS DE CHULETÓN
TATAKI DE SALMÓN CON AJO BLANCO
SOLOMILLITOS DE TERNERA CON TIRABEQUES
HAMBURGUESAS MINI DE TERNERA Y TRUFA
SORBETE DE MARACUYA Y CAVA
SURTIDO DE POSTRES CASEROS
(SE SERVIRÁ A RAZÓN DE 1,5 UNIDADES PP)

BODEGA

ANALIVIA VERDEJO
VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA
HEINEKEN BARRIL
AGUA Y REFRESCOS

50€ IVA INCLUIDO

*EL COCKTAIL TIENE UNA DURACIÓN DE 90 MINUTOS:
SERVIDO A RAZÓN DE 1,5 UNIDADES DE CADA REFERENCIA Y
BARRA LIBRE DE BEBIDA

**SUJETO A DISPONIBILIDAD DE ESPACIO

SERVICIOS ADICIONALES

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA SEÑORIO DE MONTANERA,
CON MAESTRO CORTADOR PAN DE CRISTAL Y TOMATE

850€

BOTELLA TELMONT RÉSERVE BRUT

90€

BARRA LIBRE IMPORTACIÓN

20€ / HORA

BARRA LIBRE PREMIUM

27€ / HORA

POLÍTICAS DE CANCELACIÓN

- Las reservas para eventos se darán por confirmadas con el pago a modo de señalización de el 50% de el total de importe de la factura.
- La realización de la prerreserva tiene una validez de 48h.
- Si desea hacer el pago mediante transferencia bancaria, deberá enviar el justificante de el ingreso al menos tres días hábiles antes a la celebración de el evento, indicando en el concepto de la transferencia la fecha y el nombre
- Raimunda ofrece a sus clientes un margen de el 10% en el número de asistentes, a partir de esta cifra se procederá al cobro de los comensales contratados, aunque estos no se hubiesen PRESENTADO.
- En caso de anulación de el servicio con menos de 72 horas, no se devolverá el importe de la reserva.

Contacto: raimunda@grupolafabrica.es

RAIMUNDA

Palacio de Linares

Grupo**LaFábrica**