

The image shows the interior of the Raimunda restaurant, which is housed in a cave-like setting. The walls are made of rough, textured stone. Large, circular, glowing pendant lights hang from the ceiling, casting a warm, golden light. Green, weeping willow-like plants are suspended from the ceiling, creating a lush, natural atmosphere. In the center, a large, irregular opening in the stone wall reveals a bar area with shelves of bottles and a glowing blue light. The dining area is furnished with round tables and black metal chairs with woven seats. Some tables are set with white plates and glasses. The overall aesthetic is modern and rustic, blending natural elements with contemporary design.

# RAIMUNDA

Palacio de Linares

Estos menús están disponibles hasta el  
28 de febrero de 2025.

Para conocer los nuevos menús que  
estarán disponibles a partir de esa fecha

escríbenos a  
[raimunda@grupolafabrica.es](mailto:raimunda@grupolafabrica.es)

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 ARS COLLECTA 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 PAZO SAN MAURO 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](mailto:raimunda@grupolafabrica.es)

---

# RAIMUNDA

---

Palacio de Linares

Grupo**LaFábrica**