

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 patterned 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

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 CON BONIATO ASADO Y TOBIKO
TOMATE "PADRÍSIMO" CON AGUACATE Y CEBOLLA MORADA
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO
CROQUETAS MELOSAS DE CHULETÓN
TEQUEÑOS VENEZOLANOS CON MOJO VERDE DE LIMA

PRINCIPALES

(A ELEGIR)

CARRILLERA DE TERNERA GOBERNADA
LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
DADOS DE POLLO AL AJILLO ORIENTAL Y CACAHUETE FRITO

POSTRES

HUESITOS DEL INDIANO CON NUTELLA Y AVELLANAS

BEBIDA

3 CONSUMICIONES DE BEBIDA POR COMENSAL DE:

COPA DE LA CHARLA VERDEJO Ó
COPA DE VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA Ó
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó REFRESCO
AGUA, CAFÉ E INFUSION

45€ 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 CON CREMA DE MAÍZ Y CHERRYS CONFITADOS
ARENQUE MARINADO CON AGUACATE Y CEBOLLA ENCURTIDA
BRIOCHE TOSTADO CON STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA
CROQUETAS MELOSAS DE JAMÓN IBÉRICO
CROQUETAS MELOSAS DE CHULETÓN

PRINCIPALES

(A ELEGIR)

CARRILLERA DE TERNERA GOBERNADA
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL CON SALSA HUANCAÍNA Y DEMI-GLACE
LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
LOMO DE CORVINA MACERADO AL ACHIOTE

POSTRES

TARTA DE QUESO Y CAJETA

BEBIDA

3 CONSUMICIONES DE BEBIDA POR COMENSAL DE:

COPA DE LA CHARLA VERDEJO Ó
COPA DE VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA Ó
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó REFRESCO
AGUA, CAFÉ E INFUSION

56€ 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
ZAMBURIÑA CON MAYO DE ROCOTO GRATINADA Y BONIATO ASADO

ENTRANTES

(A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS)

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA, TOMATE Y PAN CRISTAL
BRIOCHE TOSTADO CON STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE TERNERA
ENSALADILLA RUSA CREMOSA CON GAMBÓN AL AJILLO Y GRISSINI
TATAKI DE SALMÓN CON AJO BLANCO Y TOBIKO

PRINCIPALES

(A ELEGIR)

LOMO DE MERLUZA CON AJADA DE CHILE HABANERO
LOMO DE CORVINA MACERADO AL ACHIOTE
LASAÑA CRUJIENTE DE RABO TORO CON BOLETUS Y TRUFA
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL CON SALSA HUANCAÍNA Y DEMI-GLACE
PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA CON CHIMICHURRI

POSTRES

TRES LECHES CON SOPA DE CHOCOLATE BLANCO ESPECIADO

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
AGUA, CAFÉ E INFUSIÓN

67€ IVA INCLUIDO

COCKTAIL 1

PARA EMPEZAR

SNACKS VARIADOS

BOCADOS SALADOS

GILDA DE ARENQUE MARINADO CON AGUACATE
BOCADO DE ENSALADILLA CREMOSA CON BONIATO
PATATAS HOJALDRADAS CON SALSA PICANTONA
SAM DE CHICHARRÓN, CEBOLLA ENCURTIDA, MENTA Y CILANTRO
CHIP CRUJIENTE DE GUACAMOLE
TATAKI DE SALMÓN CON AJOBLANCO Y SÉSAMO
CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO
TEQUEÑO VENEZOLANO CON MOJO VERDE
CANELÓN DE POLLO DE CORRAL CON SALSA HUANCAÍNA
MINI BURGER DEL INDIANO CON SALSA TRUFADA

PARA TERMINAR

SORBETE DE MARACUYÁ Y CAVA
TARTA DE QUESO Y CAJETA
HUESITOS DEL INDIANO CON NUTELLA Y AVELLANAS

BODEGA

LA CHARLA VERDEJO
VIÑA POMAL RIOJA CRIANZA
HEINEKEN BARRIL
AGUA Y REFRESCOS

53€ IVA INCLUIDO

SE SERVIRÁ A RAZÓN DE 1,5 UNIDADES PP

LA DURACION DEL SERVICIO ES DE 90 MINUTOS
OFRECEMOS 15" DE CORTESIA DESDE LA HORA DE RESERVA

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**