

The image shows the interior of a restaurant named Raimunda. The space is characterized by its rustic, cave-like atmosphere, with rough-hewn stone walls and large, warm-toned spherical pendant lights hanging from the ceiling. Long, thin green plants hang down from the top of the frame. In the center, a large, irregular opening in the wall reveals a bar area with shelves of bottles and a glowing blue light. The foreground and middle ground are filled with round tables set for dining, accompanied by black metal chairs and some orange-colored chairs. The overall lighting is dim and moody, creating an intimate and sophisticated environment.

# 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

**49€ 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

**59€ 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 MARQUÉS DE VARGAS RESERVA. D.O. RIOJA. TEMPRANILLO,  
GARNACHA, MAZUELO Ó  
COPA DE CERVEZA HEINEKEN BARRIL Ó REFRESCO  
AGUA, CAFÉ E INFUSIÓN

**69€ 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

**59€** 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 MOET & CHANDON IMPERIAL. A.O.C. CHAMPAGNE.  
CHARDONNAY, MEUNIER, PINOT NOIR

**75€**

BOTELLA MOET & CHANDON IMPERIAL ROSE. A.O.C. CHAMPAGNE.  
PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY.

**90€**

BARRA LIBRE IMPORTACIÓN

**20€ / HORA**

BARRA LIBRE PREMIUM

**27€ / HORA**

SERVICIO DE COCTELERÍA DE LA MANO DE ROKU GIN

**PRECIO SEGÚN PETICIÓN**



## **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**