@lacanibal_

LA CANÍBAL

Menús

Calle Argumosa 28 | Lavapiés

www.lacanibal.com

Menús de grupo

ÍNDICE

03 Desayuno - Aíren

04 Brunch - Macabeo

05 After Work - Albariño

06 After Work - Godello

07 Menú coctel - Tempranillo

08 Menú coctel - Mencía

09 Menú sentado - Garnacha

10 Menú sentado - Graciano

11 Menú Degustación - Sumoll

12 Coctel quesos - Monastrell

13 Menú vegetariano - Listán

MENÚ AIRÉN

desayuno o coffee break en grupo

SIMPLE

bebidas calientes
café de especialidad / tés a granel
con lecha fresca
o
zumo de naranja natural

//////////////

selección de mini bollería

5.50€

COMPLETO

bebidas calientes
café de especialidad / tés a granel
con lecha fresca
***
zumo de naranja natural

//////////////

selección de mini bollería

tortilla española

Pulga de jamón Ibérico con tomate

9.50€



Precio por persona
Mínimo para 8 personas
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio entre las 8:30 y las 13:00
Duración aproximada de 1 hora
Perfecto para acompañar una reunion

LA CANÍBAL

MENÚ MACABEO

brunch de empresa

zumo de naranja natural

//////////

selección de mini bollería

pulga de jamón Ibérico

sandwich de salmón marinado y aguacate

yogurt natural
con granola casera

bebidas calientes
café de especialidad / tés a granel
con lecha fresca

//////////

cesta de fruta fresca de temporada

//////////

huevos fritos con bacon y setas
o
huevos revueltos con salmón marinado
o
huevos benedictine

22.00€



Precios por persona
Mínimo para 8 personas
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio entre las 8:30 y las 13:00
Duración aproximada de 2 horas
Perfecto para acompañar una reunion

LA CANÍBAL

MENÚ ALBARIÑO

aperitivo after work

para picar

aceitunas aliñadas

queso manchego curado

ensaladilla con salmón marinado

stick de cecina de black angus

croqueta de lacón y san simón

para beber

cervezas artesanas
de elaboración propia

vinos blancos y tintos de pequeños
bodegueros españoles

refrescos

19.50€



Precio por persona
Mínimo para 15 personas
Reserva previa: info@lacanibal.com
Duración del servicio de 45 minutos
Servicio de pie

LA CANÍBAL

MENÚ GODELLO

aperitivo after work
buisness

para picar

aceitunas aliñadas

queso manchego con miel de castaño

ensaladilla de ahumados y pan de sepia

stick de cecina de black angus

croqueta de lacón y san simón

empanada gallega casera de atún

mini sandwich vegetal

para beber

cervezas artesanas
de elaboración propia

vinos blancos y tintos de pequeños
bodegueros españoles, sinceros

refrescos

//////////

23.50€



Precio por persona
Mínimo para 15 personas
Reserva previa: info@lacanibal.com
Duración del servicio de 1 hora
Servicio de pie

LA CANÍBAL

MENÚ TEMPRANILLO

comida tipo cóctel

raciones
una cada 4 personas

ensaladilla de ahumados y pan de sepia

cecina de black angus

empanada gallega casera de atún

croqueta de lacón y san simón

croqueta de chipirores con kataïfi

torrezno ibérico con base de kimchi

pulpo a feira con cachelos

//////////

tabla de 3 quesos artesanales
suplemento + 3.00€ por persona

dulce

filloas de crema cebreiro y manzana

mini tarta de chocolate

para beber

cervezas artesanas
de elaboración propia

vinos blancos y tintos de pequeños
bodegueros españoles, sinceros

refrescos

//////////

servicio de bebidas durante el tiempo de la comida



Precio 39.00€ por persona
Duración del servicio de 1h45
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio de pie minimo 30 personas
Servicio sentado minimo 10 personas
Servicio sentado: +2.00€ por persona

LA CANÍBAL

MENÚ MENCÍA

comida tipo óctel

raciones

una cada 4 personas

Puerros confitados con pesto de albahaca y almendras

croqueta de lacón y san simón

croqueta de chipirores con kataïfi

calamarcito a la andaluza

cecina black angus, almendras y jengibre

pulpo a feira con cachelos

brochetas de ternera al carbón

//////////

tabla de 3 quesos artesanales
suplemento +3.00€ por persona

dulce

tarta de queso ahumado san simón

mini tarta de chocolate

para beber

cervezas artesanas
de elaboración propia

vinos blancos y tintos de pequeños bodegueros españoles, sinceros

refrescos

//////////

servicio de bebidas durante el tiempo de la comida



Precio 44.00€ por persona
Duración del servicio de 2h00
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio de pie minimo 30 personas
Servicio sentado minimo 10 personas
Servicio sentado: +2.00€ por persona

LA CANÍBAL

MENÚ GARNACHA

grupos y empresas

aperitivo

croquetas de chipiron y de lacón con queso San Simón

primeros a compartir

cecina de lomo de black angus con almendras y jengibre

coca al hono de carbón con sarnidas ahumadas

puerros ecologicos confitados con pesto de albahaca y frutos secos

ensaladilla con ventresca de atún y piparras

--*-*-*-*-*-*-*-*-*-*

tabla de 3 quesos artesanales

(suplemento de 3,00€ por persona)

corvina en costra de mantequilla de especias sobre verdinas

O

carrillera de ternera al vino tinto, setas y verduras

O

entrecote de ternera Angus con patatas asadas

dulces

surtido de 3 postres individuales

café de especialidad

para beber

cervezas artesanas de elaboración propia

vinos sinceros blancos y tintos de pequeños bodegueros españoles

refrescos



Precio 49.00€ por persona
Mínimo para 10 personas
Duración del servicio de 2h00
Reserva previa: info@lacanibal.com
Para facilitar el servicio, es preferible elegir los platos con antelación
Servicio sentado unicamente

LA CANÍBAL

MENÚ GRACIANO

grupos y empresas

aperitivo

croquetas de chipiron y de lacón con queso San Simón

primeros a compartir

torreznos a baja tempratura con kimchi

pulpo a feira con cachelos

calamarcitos a la andaluza con alioli de citricos

ensaladilla con ventresca de atún y piparras

--*-*-*-*-*-*-*-*-*

tabla de 3 quesos artesanales

(suplemento de 3,00€ por persona)

dulces

surtido de 3 postres individuales

café de especialidad

segundos a elegir

merluza en salsa verde con almejas y guisantes

O

pluma iberica al carbón con patatas colombianas salteadas

O

solomillo de carne angus con patatas baby

para beber

cervezas artesanas de elaboración propia

vinos sinceros blancos y tintos de pequeños bodegueros españoles

refrescos



Precio 55.00€ por persona
Mínimo para 10 personas
Duración del servicio de 2h00
Reserva previa: info@lacanibal.com
Para facilitar el servicio, es preferible elegir los platos con antelación
Servicio sentado unicamente

LA CANÍBAL

MENÚ SUMOLL

degustación con maridage



delicias del chef

crema de setas con crujiente de verduras y aromas de trufa

molletes de pechuga de pollo a baja temperatura con crema de caviar

---

tiradito de corvina con lima y maracuya

---

quenelle de carabinero con salsa de crustacio

---

solomillo de angus con foie y reducciñon de vino

---

dos quesos de calidad y originales

---

fruta y mascarpone con burbujas

armonias del sumiller

orange wine de 3 semanas con pieles tirando a fruta

---

vino blanco de centro de europa toques dulces y afrutados

---

rosado con caracter y fuerza

---

tinto ligero atlantico y afrutado

---

tinto natural con cuerpo y fluido

---

burbuja nacional seca y elegante

Precio 60.00€ por persona
Duración del servicio de 2h30
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio de pie minimo 30 personas
Servicio sentado minimo 10 personas
Servicio sentado: +3.00€ por persona

LA CANÍBAL

MENÚ MONASTRELL

cóctel del queso

en torno al queso

nuestro fromelier os ofrece una comida
degustación de 9 quesos españoles e internacionales

quesos artesanales elaborados con leche cruda o pastorizada y seleccionados por nuestro colaborador “Formaje”

selección de panes de masa madre
selección de ensaladas y de crudites
fruta fresca de temporada
surtido de frutos secos

dulce

tarta de queso ahumado san simón

para beber

Maridage

cerveza artesana

vino blanco

vino orange

vino tinto

--*-*-*-*-*-*-*-*

servicio de refrescos durante el tiempo de la comida



Precio 42.00€ por persona
Duración del servicio de 2h00
Reserva previa: info@lacanibal.com
Servicio de pie minimo 30 personas
Servicio sentado minimo 10 personas
Servicio sentado: +2.00€ por persona

LA CANÍBAL

MENÚ LISTÁN

de la huerta

primeros individuales

Puerros confitados con pesto de albahaca y frutos secos

Coca con escalibada al carbón

carpaccio de calabacín con frutos secos, tofu a la plancha y aliño de módena

tempura de verduras
con salsa agridulce

dulces

Piña caramelizada con espuma de queso vegano
Cafe de especialidad

segundos a elegir

Arroz a la llauna con verduras

O

burger de alcachofa con queso fundido y salsa caníbal

O

salteado de setas y verduras con parmentier de patatas y apionabo

para beber

cervezas artesanas
de elaboración propia

vinos blancos y tintos de pequeños bodegueros españoles, sinceros

refrescos



Precio 39.00€ por persona
Duración del servicio de 2h00
Reserva previa: info@lacanibal.com
Para vegetarianos y avisando con antelación
Servicio sentado: +2.00€ por persona

LA CANÍBAL

CONDICIONES DE RESERVA



Se pide un mínimo de 35 personas para poder beneficiar de un espacio reservado privado en La Canibal o de 15 personas en nuestra TRASTIENDA

Las bebidas son servidas únicamente durante el tiempo de servicio de las comidas

El número de raciones o de primeros a compartir será de una para cada 4 comensales

Se servirá el mismo menú para la totalidad de los comensales.
Expción hecha si se añaden menús vegetarianos

los menús pueden adaptarse para las personas con alergias, que no puedan comer algunos de nuestros platos

para formalizar la reserva se tendrá que abonar una fianza entre 10€ y 20€, según el menú elegido, y por participante

la parte restante, con los suplementos que puedan existir, se abonara al final del evento sobre la base de los comensales confirmados con un minimó de 48h de antelación al día del evento.

Los precios tienen el IVA incluido

915 396 057

info@lacanibal.com

Gracias por confiar

LA CANÍBAL

Calle Argumosa 28 | Lavapiés

www.lacanibal.com