



SUPERCHULO

FEEDING LIVELY MINDS

Nuestras “Comidas y cenas en grupo” son una muestra de nuestros valores como restaurante y lifestyle. Consiguiendo crear un ambiente saludable y divertido con cada propuesta, alimentamos nutriendo cuerpo, mente y alma; enriqueciendo a nuestro organismo con nutrientes esenciales, y sin dejar de disfrutar del placer del buen comer.

Elige uno de **nuestros dos menús, diseñados para compartir en la mesa.**

O... **¡crea tu propio menú con platos de nuestra carta!**. Sí, sí... ¡elige todo lo que quieras! Y costaremos y organizaremos tu menú personalizado.

La cantidad de cada plato está determinada por el número de comensales, siempre teniendo en cuenta **un mínimo de un plato para cuatro personas**; para garantizar el disfrute de sentirnos rodeados de amigos o familiares en los días más importantes de nuestra vida.

*Pregunta por nuestras **opciones sin gluten, sin lactosa u otro alérgeno.**

*Avisando por adelantado **se pueden realizar modificaciones** en alguno de los platos. Puedes consultar los alérgenos de los menús en nuestra carta.

Bebidas incluidas en todos los menús

Elige la bebida que quieras de nuestra carta de bebidas, excepto smoothies y copas.

En los menús van incluidas **tres bebidas de la carta.**

Además siempre incluiremos agua filtrada. Las botellas de vino cuentan como seis bebidas.

Especificaciones de los menús de grupo

Los menús de grupo (dado algún caso excepcional) están disponibles para reservas de más de 10 comensales. Para que se realice la reserva de un grupo de más de 15 personas es necesario abonar el 10% de las personas confirmadas y enviar justificante de transferencia a reservas@superchulomadrid.com con motivo “10% fianza reserva + nombre”. Es necesario avisar el número de comensales final al menos con 1 día de antelación. Si en 24H no se ha modificado el número de comensales de menos, se cobrará lo que se llegó a pactar con anterioridad aunque sean menos comensales.

El pago de la factura final se pagará después de la comida/cena mediante tarjeta de crédito o efectivo.





SUPERCHULO

FEEDING LIVELY MINDS

MENÚ MANUELA

Un menú lleno de color

Snack de bienvenida

Picnic de crudités de verduras, guacamole casero, hummus, crema de queso y pesto de tomate. Para compartir con focaccia artesana y nachos.

'Roasted potatoes' Patatas horneadas con bechamel, queso de cabra y mozzarella gratinada.

#SorryNotSorry Nachos con boloñesa, bechamel, guacamole, pico de gallo y toque picante

Berenjena campera, asada y acompañada de queso feta, almendras y emulsión de sésamo. A su lado, focaccia del horno de piedra.

Margarita presumida. Con nuestra masa de pizza ecológica. Mozzarella, tomate fresco, albahaca, aceite de ajo, y olivas./ Opción vegana

Tacos de la Manuela. Con rico guiso de verduras y no-pollo

Delicioso **brownie** sin gluten con helado

Crumble de manzana asada con helado

-Pregunta por las opciones veganas y sin gluten-
Incluye dos bebidas

28 EUROS POR PERSONA





SUPERCHULO

FEEDING LIVELY MINDS

MENÚ MALASAÑA

La forma más completa de vivir una experiencia ¡superchula!

Snack y brindis de cava ecológico de bienvenida

Picnic de crudités de verduras, guacamole casero, hummus, crema de queso y pesto de tomate. Para compartir con focaccia artesana y nachos.

Raw paninis. Tostadas deshidratadas de trigo sarraceno con pesto de tomate, queso de anacardos y rúcula

Green Baos rellenos de temphé y roca cebolla caramelizada. Con salsa tzatziki vegana, cilantro, pepino y cacahuete. Un bao para cada una persona

#SorryNotSorry Nachos con boloñesa, bechamel, guacamole, pico de gallo y toque picante

Pizza del campo. Recién sacada de nuestro horno de piedra. Con salsa de tomate, higos secos, deliciosa cebolla caramelizada, queso de cabra y rúcula

Arroz de la Marimorena. En caldo de sùrcuma, con queso feta y verduras. Veggies langostinos y salicornia

Delicioso **brownie** sin gluten con helado de vainilla o helado vegano

#gordor'square. Bizcocho húmedo de chocolate blanco (mucho), frutos rojos (muchos), polvo de almendras y crema de yogur

-Pregunta por las opciones veganas y sin gluten-
Incluye dos bebidas y brindis de cava ecológico

35 EUROS POR PERSONA

