



ARCE

Aperitivo

Mar y montaña de ahumados caseros

Ensalada de torreznitos y gambas, con judías verdes

O

Gramíneas con setas y su yema

Tournedo de bonito sobre salmorejo

O

Hamburguesa de pluma y presa al gratén de mostaza a la antigua caramelizada

Tatín al revés sobre natillas ligeras

O

Ruso de chocolate con crema de café y queso fresco



CAFÉ DE ORIENTE

Aperitivo

Salmorejo cordobés/laminets/arbequinas/regañas

Guiso de centolla en suave curri verde envuelto en una lámina de pasta fresca,
crema tibia de guisantes y notas de regaliz

Merluza de Celeiro en caldo corto sobre guiso de chipirones encebollados, sus puntitas fritas & laminas de almendras

O

Manitas de ibérico rellenas de ropa vieja estofadas a la Madrileña

O

Croca de ternera gallega, migas manchegas, uvas & cremosa salsa de queso de ahumado

Bizcocho de almendras, pera limonera, helado mantecado & crema chantilly

Existe opción vegetariana y Alérgicos



DON VÍCTOR

Foie fresco con manzanas Serodia de Orense

Empanada de xoubas

Bacalao asado con setas de la sierra de Madrid

Filloas flambeadas



EI CENADOR DE SALVADOR

Aperitivos de la casa

Huevos a Baja Temperatura con Salsa de Hongos

Solomillo en Hojaldre con Patatas al Tomillo

Tarta de Queso de Miraflores

Helado de Mandarina



LA POSADA DE
EL CHAFLÁN

EI CHAFLÁN

Crema de espárragos con uvas y cecina

o

Patatas abanda con mejillones y ali oli

Bacalao con espuma de patata, avellana y miel

o

Hamburguesa de cordero lechal con cous cous de verduras

Fresas con chantilly

o

Tiramisú



EI CHISCÓN

Foie-gras de pato con mermelada de cebolla

Ensalada de puerros, manzana y bacalao confitado

Lentejas estofadas con manitas de cerdo

Chipirones en su tinta con arroz frito especiado

o

Jarrete de ternera a la cerveza

Falsa tatin de manzana

o

Damero de chocolates

Café o infusión



EUROPA DECÓ

Tartar de Atún con Crujientes de Aromáticos y Ajoblanco de Lichis

Carrilleras de Ibérico Puro Lacadas, con Tubérculos

Espuma de Arroz con leche, Arroz inflado y helado de Vainilla

Café de Colombia Natural
Mignardises



FERREIRO COMANDANTE ZORITA

Aperitivo

Lascas de Bacalao marinado sobre Tartar de Mango
Croquetita de Boletus Edulis hecha por nosotros

Ensalada templada de Mollejititas de Lechal crujientes

O

Rulo de Foie de Pato con Pan de Cristal y
Mermelada de Tomate

O

Verdinas estofadas con Gamba Roja y taquitos de Pixín

Lomo de Merluza de pincho relleno de Centollo sobre salsa de Piquillos

O

Tartar de Atún Rojo de Almadraba

O

Jarrete de Ternera asado en su jugo con Avellanas de Patata

Tarta de tres Chocolates con Frutos Rojos

O

Sorbete de Manzana batido con Sidra natural



LA DOMA

Arenque con cama de cebolla y pepinillo en vinagreta

Corvina con pil-pil, verduras confitadas y tomate al natural

O

Jarrete de cordero a baja temperatura con hongos

Dúo de chocolate con helado

TABERNA DEL ALABARDERO MADRID

LA TABERNA DEL ALABARDERO

Aperitivo

Chupito de sopa de ajo

Croqueta de buen jamón

Huevo campero roto con patata paja, morcilla y salsa piquillo

Brandada de bacalao con tapenade y su pan tostado

Dorada en costra de sal con compota de tomate, albahaca y patata ahumada

Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto de Madrid con suave de patata y express crema de guisantes

Torrija caramelizada

THE EXPERIENCE BY

Lágrimas Negras

LÁGRIMAS NEGRAS

Ensalada líquida de espinacas, anguila marinada y tomate cherry con gnoquis de patata

O

Arroz cremoso de setas de temporada

Marmitako de vieira, sepia y langostino

O

Entraña marinada en salsa coreana, puré de apionabo y manzana con piña y batata salteadas

Bizcocho líquido de toffee con helado de plátano y maracuyá

O

Tarta tatin de manzana con helado de calvados y canela



LHARDY

Volován de huevos revueltos con salmón ahumado

Lomo de bacalao con ali oli

Biscuit glacé de vainilla



MONTEPRINCIPE

Pulpo braseado con crema de coliflor

Setas silvestres sobre verduras confitadas

Lomo de merluza del Cantábrico al horno

O

Codorniz en escabeche de manzana

Templado de manzana con helado de vainilla Bourbon



NUEVO GERARDO

Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando (Cádiz)

o

Boquerones Victorianos a la andaluza

o

Buñuelos de bacalao con miel de caña

o

Tomate fresco, aguacate, mozzarella y albahaca a la vinagreta de Módena

o

Ensaladilla rusa de merluza de pincho

Arroz marinero, limpio para no mancharse (min. 2p)

o

Arroz de picantón y verduras de temporada (min. 2p)

o

Salteado de carne roja con reducción de Oporto y ajos tiernos

o

Chipirones de costa con su vaina, al limón

A elegir un postre o café o infusión

Tiramisú y su Amaretto

o

Panacotta del Piamonte a los frutos rojos

o

Filloas crujientes de crema pastelera

o

Carpaccio de piña y mango

o

Tejas de almendra

Café Arábica e infusiones naturales



OX'S

Aperitivo
Salmorejo
o
Legumbre del día
o
Sopa de pescado

Menestra de verduras naturales
o
Alcachofas naturales con almejas
o
Arroz con verduras y setas

Rabo de vaca estofado
o
Bacalao encebollado
o
Manitas de cerdo rellenas de hongos

Flan de queso
o
Goxua
o
Sorbete de compota de manzana

Teja y trufas



PALACIO DE CIBELES

Aperitivo del cheff

Vichissoyse

Carrillada, crema de patata

Torrija de aceite de oliva virgen extra y helado



PARADIS MADRID

Escalivada de verduras con Ventresca de atún

O

Coca de sardinas y guacamole al wasabi

O

Carpaccio de boletus con chopitos a la andaluza

Bacalao a la llauna

O

Jarrete de ternera asado con patata y zanahorias glaseadas

O

Fideua de hígado de pato y ceps

Crema Catalana
con toffe y limón



PAULINO DE QUEVEDO

Aperitivo tapas de nuestra barra

Escalibada con queso de cabra cremoso de la sierra de Guadarrama (La Suerte Ampanera)

Lenguado relleno de algas y gambas en papillote

O

Picanha de ternera de Guadarrama en escalopines con salsa de vino de Las Retamas

Pastel de chocolate con peras en almíbar y helado de pistacho



PEDRO LARUMBE

Pastel de centollo gratinado

O

Ensalada thai con arroz suflado

Pez mantequilla con tomate especiado y crema de jerez

O

Ravioli de pato con peras al cassís

Tarta de higos con helado de canela



RAFA

Pulpo a la plancha, crema de patata y aceite de ajo y pimentón

Lomo de Merluza asada con sofrito de cebollita y tomate

Tarta de chocolate con leche y crujiente de praliné



TREZE

Canelón de ternera con esturión ahumado, manzana verde y frutos secos

Lomo de jabalí asado con confitura especiada de manzana y setas

Crema brulee con helado de tomillo limonero



URKIOLA MENDI

Royal de foie gras, croqueta de jamón y hongos salteados a modo de aperitivo

Pisto con langostinos a la bilbaína

Txipirones en su tinta sobre migas crujientes de panceta ibérica

Hamburguesa de buey gallego a la brasa y sus guarniciones

Goxua (dulce tradicional), versión Urkiola Mendi 2013



LA COCINA DE MARÍA LUISA

Gazpacho de melón de Villacanejos

Carpaccio de bacalao y puré de tomate
de la vega de Carabaña,

o

- Boletus Edulis gratinados

Manita de cerdo rellena de carne y trufa negra,

o

Merluza al horno con verduritas de San Martín

Crema de café "Supracafé" con fondue de chocolate "Miguelañez" y fresas