



ARCE

**AUGUSTO FIGUEROA, 32
28004 MADRID
TEL. 91 522 04 40**

Potaje en dos servicios
o
Tartar de verduras sobre crema fría de ahumados

Congrio con alcaparras y su jugo sobre parmentier
o
Pintada con setas y su jugo

Torrija de roscón asada sobre natillas de leche merengada
o
Pera al vino con helado de dulce de leche

CAFÉ DE ORIENTE
MADRID

CAFÉ DE ORIENTE

**PLAZA DE ORIENTE, 2
28013 MADRID
TEL. 91 541 39 74**

Aperitivo

Zamburiña vuelta y vuelta, emulsión de sopa miso, wakame y cítricos

Crema de boletus con huitlacoche y nube de parmesano

o

Brotos tiernos con alcachofa frita, cigalita y mini cabra al caramelo

Solomillo de buey con parmentier ahumada y trigueros

o

Bacalao Skrey braseado con compota de tomate a la albahaca y su crujiente de sésamo

o

Arroz cremoso con berberechos, papada ibérica y guisantes tiernos

Perlas de Japón con puré de mango y haba tonka

***INLCUYE AGUA MINERAL**



CONDUMIOS

**JUAN DE MENA, 12
28014 MADRID
TEL. 91 805 74 04**

Croquetas de cordero
Soldaditos de Pavía
Mejillones de la Ría de Vigo en escabeche casero

Merluza de pincho con vinagreta de Pedro Ximénez y espárragos blancos de Tudela
o
Carrilleras de Ibéricos guisadas con Ajoatao

Hojaldre de Tudanca relleno de crema pastelera y nata
o
Fruta computada con crujiente de nueces y yogur casero

*INCLUYE CAFÉ O INFUSIÓN CON DULCE



CORRAL DE LA MORERÍA

**MORERÍA, 17
28005 MADRID
TEL. 91 365 84 46 / 91 365 11 37**

Ensalada de vieiras con puré de alcachofas y dados de tomate aliñados

Yema de huevo de corral a 63° sobre ropa vieja, crema de zanahoria y su caldito de cocido madrileño

Lubina a baja temperatura con crema de cebolletas y salteado ibérico.

o

Corona de cordero Prè-Salè con puré de calabaza y patatas rustidas

Recuerdos de la infancia: leche, galletas y chocolate.



EL CENADOR DE SALVADOR

**ESPAÑA, 30
28411 MORALZARZAL (MADRID)
TEL. 91 857 77 22 / 91 857 60 24**

Aperitivos de la casa

Crema de coliflor con langostinos
o
Huevos a baja temperatura

Estofado de rabo de ternera
o
Lomos de merluccia al pil-pil

Pastel de trufa de chocolate



EL CHISCÓN RESTAURANTE

**CASTELLÓ, 3
28021 MADRID
TEL. 91 575 56 62**

OCHO BOCADOS

Gazpacho de melocotón con cecina

“Mojito” de tomate con mejillones

“Pataniscas” de gambas

Ensalada de la huerta con migas de bacalao

Chipirones en su tinta con arroz especiado

Hamburguesa de pato con tres mostazas

Tarta “Sacher”

Sorbete de naranja “Margarita”



EL PITACO

AVDA. BADAJOZ, 25
28027 MADRID
TEL. 91 403 88 62

Pastel de puerros y gambas
o
Bandada de bacalao

Callos a la madrileña
o
Bacalao fresco a la Vizcaína

Torrijas de leche con miel y canela



EL RINCÓN DE ESTEBAN

SANTA CATALINA, 3
28014 MADRID
TEL. 91 429 92 89 / 91 429 25 16

Aperitivo

Pan, mantequilla y aceitunas

Paté de Ave

Patatas al estilo de Ávila

Mus de setas y mariscos

Crema de legumbres
o
Gazpacho andaluz

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

Dorada a la madrileña
o
Presa ibérica al vino con guarnición de patatas panadera y verduras

Fruta
o
Helado



EUROPA DECÓ

**CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 34
28014 MADRID
TEL. 91 787 77 70**

Gazpacho de espárragos de Aranjuez y tartar de gambas con arbequina

Bonito tibio en caldo corto de Almadraba y algas

Lágrima de ibérico puro de bellota lacada, habas tiernas y compota tomate

Sopa de fresones, crema fría de Mascarpone y matices de albahaca



FERREIRO

**COMANDANTE ZORITA, 32
28020 MADRID
TEL. 91 553 93 42**

Aperitivo

Brandada de Bacalao con gelatina de Piquillo y chips de ajo

Bolita de Morcilla en camisa de Kiko con puré de Manzana

Chupito de Crema de temporada

Ensalada de Perdiz escabechada con escalibada de berenjenas

o

Arroz meloso con Almejas y Langostinos

Merluza de pincho del Cantábrico con ragout de Habitas y Pulpo con salsa Langostada

o

Entrecot de buey a la parrilla con setas salteadas y patatas aromatizadas

Sopa fría de Mango y Melocotón con sorbete de Frambuesas

o

Torrija cremosa con helado de turrón de jijona



GAZTELUPE

COMANDANTE ZORITA, 32
28020 MADRID
TEL. 91 534 91 16 / 91 534 20 28

Tataki de salmón con verduritas en tempura y mahonesa de wasabi
o
Alcachofas con habitas y tuétano

Bacalao fresco con pil-pil de choricerros
o
Carrillera de ibérico estofada con crema de patatas

Torrija sobre crema de arroz con leche
o
Helados de Baileys con crema de café



GERARDO RESTAURANTE

ALBERTO ALCO CER, 46 BIS
28016 MADRID
TEL. 91 457 94 59

Alcachofas a la parrilla con sal de Maldón
o
Ensalada de aguacate, tomate, Mozzarella, anchoas y albahaca fresca al aliño de Módena
o
Bocartes abiertos al limón
o
Croquetas caseras de nuestro Chef

Arroz marinero limpio con Alioli (min. 2 p)
o
Arroz picantón y verduritas (min. 2 p)
o
Daditos de carne roja salteados a los ajos tiernos
o
Chipirones de potera al Ajili-mojili

EL FINAL MÁS DULCE
(A elegir un postre o café o infusión)

Tiramisú y su Amareto
o
Filloas de crema pastelera
o
Pannacotta del valle de Aosta y frutos rojos
o
Carpaccio de piña y mango
o
Tejas de almendra
o
Café Arábica e infusiones naturales

RESTAURANTE · ASADOR
ILLUNBE

ILLUNBE

**AVDA. BRUSELAS, 9
28108 ARROYO DE LA VEGA, ALCOBENDAS (MADRID)
TEL. 91 490 10 96**

Ensalada de queso de cabra y gulas
o
Pastel de puerros y gambas con salsa de setas

Skrei al horno con salsa de erizo
o
Confit de pato con hoisín crujiente de puerro

Cuajada al estilo del caserío
o
Fresas de temporada en almíbar con helado de vainilla



LA COCINA DE MARÍA LUISA

**JORGE JUAN, 42
28001 MADRID
TEL. 91 781 01 80**

Crema de espárragos

Ensalada de endivias con gambas
o
Revuelto de setas de temporada

Codillo en salsa de tomillo y romero
o
Salmón al horno con frutas caramelizadas

Delicias de queso



LA DOMA

**DUQUE DE SESTO, 48
28009 MADRID
TEL. 91 409 03 50**

Arenque ahumado sobre praliné de tomate y cebolleta

Pez mantequilla plancha con pisto manchego

Bizcocho de aceite de oliva, crema de almendra y plátano gratinado



LA MÁQUINA

**SOR ÁNGELA DE LA CRUZ, 22
28020 MADRID
TEL. 91 572 33 19**

Ensaladilla rusa

o

Gambas picantitas al ajillo

o

Coquinas a la plancha con oliva virgen extra

o

Almejas gallegas a la marinera. Receta tradicional
(Con nuestra succulenta salsa para untar)

Lenguado de Avilés a la plancha

o

Arroz a banda

(Mínimo dos personas)

o

Solomillo de la sierra de Guadarrama troceado al ajillo
(Alimentos de Madrid)

o

Chuletillas de cordero lechal de Villamanta
(Alimentos de Madrid)

Tarta casera de chocolate fondant

o

Queso curado de Campo Real

(Alimentos de Madrid)

* INCLUYE PAN Y APERITIVO

LA TABERNA DEL
ALABARDERO
MADRID

LA TABERNA DEL ALABARDERO

FELIPE V, 6
28013 MADRID
TEL. 91 547 25 77

Aperitivo

Croqueta de jamón

Huevos a baja temperatura con sal de trufa, parmentier, crema de hongos y costrón de pan

o

Alcachofas de temporada a la barigoule con rancio de jamón y laurel

o

Ravioli de hongos con crema de calabacín y piñones

Skrei a la carbonara de setas

o

Merluza del cantábrico en salsa verde con almejas de carril

o

Rabo de toro estofado a la miel con puré de patatas al cardamomo

o

Tradicionales callos del alabardero

Canutillos típicos Alabardero rellenos de crema al calvados

o

Nuestra torrija caramelizada con crema de flan, cristal de caramelo y helado de vainilla

o

Bizcocho de zanahoria con helado de yogur y arándanos

* RESERVAS NO SUPERIORES A 10 COMENSALES



LÁGRIMAS NEGRAS

AVDA. AMÉRICA, 41
28002 MADRID
TEL. 91 744 54 05 / 91 744 54 00

Aperitivo de la casa

Gnoquis de patata con navajas salteadas y oreja de cerdo

o

Minestrone de verduras y albahaca con langostinos salteados

Chipirón asado al aroma de parrilla, cremoso de sus tintas y ensalada cruda de vainas

o

Pluma de ibérico con puré cremoso de orejones y vainilla, jugo reducido y alcaparra

Té helado con gelatina de cítricos, almendras y naranja

o

Trufas de chocolate con cremoso de cacao, helado de leche y granizado de vino tinto



LHARDY

CARRERA DE SAN JERÓNIMO, 8
28014 MADRID
TEL. 91 521 33 85 / 91 522 22 07

Consomé Lhardy

Vol-au-vent de huevos revueltos con salmón o jamón

Pastelitos Lhardy

* SOLO CENAS

Me**r**ca**d**o de Es**p**ron**c**eda

MERCADO DE ESPRONCEDA

ESPRONCEDA, 27
28003 MADRID
TEL. 91 535 39 02

Mejillón de Boiro al vapor con mayonesa de laurel

o

Rabas al estilo de Santander

o

Carpaccio de buey con rúcola y Parmesano

o

Ensalada de aguacate, naranja de Soller y piñones

Coca de verduras asadas, Mozzarella y albahaca

o

Tagliatelles picantes con gamba roja, panceta toscana y tomate fresco

o

Delicias de merluza a la Gaditana y su Tártara

o

Hamburguesa de carne roja con salsa de mostaza antigua y chips

EL DULCE FINAL

(A elegir un postre, café o infusión)

Tiramisú del mercado

o

Carpaccio de piña con sorbete de mango

o

Semifrío de menta con espuma de lima

o

Pannacotta típica del valle de Aosta

o

La clásica pasticceria

o

Café arábica e infusiones naturales



MONTEPRÍNCIPE

**SAN ANDRÉS, 31
28004 MADRID
TEL. 91 448 83 10**

Setas salteadas sobre verduras confitadas

Txitxarro marinado con salmorejo

Lomo de ciervo asado al vino tinto

Pastel de hojaldre con crema de limón



MORE

**JORGE JUAN, 27
28001 MADRID
TEL. 91 578 21 78**

Snack de bienvenida

Frególa Sarda con crema de trufa

Kokotxa de bacalao a la parrilla con puerros

Rabo de toro deshuesado y estofado al vino tinto

Espanja de tomillo con helado de queso e infusión de frutos rojos



OX'S RESTAURANTE

**JUAN RAMON JIMENEZ, 11
28036 MADRID
TEL. 91 458 19 03 / 91 458 19 16**

Salmorejo
o
Espárragos naturales
o
Garbanzos con bacalao
o
Sopa de pescado

Bacalao a la riojana
o
Merluza en salsa verde
o
Brocheta de solomillo
o
Rabo estofado

Flan de queso
o
Torrijas con natillas
o
Helado de ron con pasas

Teja y trufas



PALACIO DE CIBELES

**PLAZA DE CIBELES, 1
28014 MADRID
TEL. 91 523 14 54**

Aperitivo del Chef

Crema de cangrejo, con langostino y crudités de verduras

Jarrete de ternera con cuscús de brócoli

Torrija de aceite de oliva virgen extra y helado



PARADIS MADRID

**MARQUÉS DE CUBAS, 14
28014 MADRID
TEL. 91 429 73 03**

Tomates ecológicos, tartar de esturión de Riofrío y pulpo
o
Láminas de bacalao ahumado a la encina y encurtidos
o
Alcachofas confitadas sobre cremoso de samfaina

Bacalao al all i oli de miel con salteado de espinacas y frutos secos
o
Lomo de buey al aroma de brasas de romero
o
Fideua de hígado de pato y ceps

Crema Catalana con toffe y limón



PEDRO LARUMBE

**PASEO DE LA CASTELLANA, 38
28006 MADRID
TEL. 91 575 11 12**

Aperitivo de la casa

Ensalada de presa ibérica con tomate cherry confitado y queso
o
Tartar de pescado con aji amarillo y jengibre, cebolla morada y polvo de maíz

Tataki de pez mantequilla con wakame y salsa teriyaki
o
Carrillera ibérica estofada con curry rojo

Copa de cheesecake con frutos del bosque

* INCLUYE CAFÉ Y AGUA



PIÑERA

**ROSARIO PINO, 12
28020 MADRID
TEL. 91 425 14 25**

Bandeja de Snacks

Lasaña de Pato Confitado y Foie

Merluza de Pincho con costra de aceituna de Campo Real

PARA TERMINAR...

Crêpe Suzette con helado de vainilla y fresón de Aranjuez

* SOLO CENAS

RAFA

**NARVÁEZ, 68
28009 MADRID
TEL. 91 573 10 87 / 91 573 82 98**

Rollitos picantes de rape y espárrago verde en tempura

o

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

Tacos de merluza asada con sofrito de cebollita y tomate

o

Rabo de toro estofado

Tarta de chocolate con leche y praliné crujiente de avellana