

Mes del RABO de TORO

Oxtail Stew month



El **Rabo de Toro** es un plato típico de la cocina española elaborado habitualmente como un estofado y cada restaurante lo elabora con su propio toque. En estas fechas alcanza un protagonismo muy especial al celebrarse la **Feria de San Isidro** en **Madrid**, con muchas y diferentes corridas de toros en la Plaza de Las Ventas. En el **Mes del Rabo de Toro** se ofrece este plato en un **Menú Especial** a un precio muy atractivo.

Zona Centro

Casa Ciriaco

Días de cierre: Domingo noche y lunes todo el día.
Primer Plato: Salmorejo. **Segundo Plato:** Rabo de Toro. **Postre:** Flan. **Bebida:** Vino La Viña del Abuelo. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Mayor, 84 – 28013 Madrid.** **Reservas:** 915 595 066 / 915 480 620 www.casaciriaco.es
e-mail: casaciriaco@casaciriaco.es

Casa María

Días de cierre: Domingo noche.
Entrantes: Copa de Cava de Bienvenida y Croqueta de la Casa. **Primer Plato:** Sopa de Cocido de Ilustres Vuelos o Salmorejo Cordobés. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado con Garbanzos de Madrid y Guarnición de Ensalada. **Postre:** Copa de Espuma de Yogur con Maracuyá y Almendras. **Bebida:** Bebida y Café incluido. **Precio:** 29,90€ IVA incluido. **Calle de la Cava Alta, 7 – 28005 Madrid.** **Reservas:** 696 582 027 www.casamariamadrid.es
e-mail: holacasamaria@gmail.com

Casa Patas

Días de cierre: Sábado mediodía y domingo. Comidas: de 13:00 a 16:00 horas. Cenas: Lunes a jueves de 20:00 a 23:00 horas, viernes y sábado de 18:30 a 23:00 horas.
Primer Plato: Ensalada de Pimientos Asados y Atún. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado. **Postre:** A elegir de la Oferta de la Carta. **Bebidas:** No incluidas. **Precio:** 29,00€ IVA incluido. **Calle Cañizares, 10 – 28012 Madrid.** **Reservas:** 913 690 496 www.casapatas.com
e-mail: info@casapatas.com

Los Galayos

Días de cierre: No cierra ningún día.
Entradas (a compartir): Nuestra Ensaladilla Rusa Tradicional, Gambas Cristal a la Andaluza, Torreznos Ibéricos. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado con su Hueso al Vino Tinto en Salsa Española. **Postre:** Torrija de Pan Candeal con Helado de Turrón. **Una Bebida** (a elegir): Copa de Rioja, Copa de Rueda, Cerveza 33 cl. de Barril o Refresco y Agua Mineral 1/2 litro por persona. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. (Mínimo 2 personas y máximo 14 comensales). **Calle Botoneras, 5 – 28012 Madrid.** **Reservas:** 913 663 028 www.losgalayos.net
e-mail: losgalayos@losgalayos.net

Zona Barrio Salamanca/Recoletos

La Clave

Días de cierre: Domingo noche.
Primer Plato: Revuelto de Trigueros y Langostinos. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado a la Cordobesa. **Postre:** Arroz con Leche. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Velázquez, 22 – 28001 Madrid.** **Teléfono Reservas 910 532 031** www.restaurantelaclave.com
reservas@restaurantelaclave.com

Zona Cuatro Caminos/Castellana

Ferreiro

Días de cierre: No cierra ningún día.
Aperitivo de la Casa: Bollito Horneado Relleno de Chorizo de Tineo, Croquetas Caseras de Nuestra Fabada. **Primer Plato** (a elegir): Salmorejo al Estilo Cordobés con Lascas de Jamón Ibérico y Huevo Rallado, o Ensaladilla Rusa FERREIRO con Migas de Bonito, o Arroz Meloso a la Marinera de Chipironcitos y Setas de Primavera. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado al Estilo Tradicional con Patatitas Fritas en Daditos y Verduritas, o Lomo de Merluza de Pincho a la Brasa con Ajos y Patatas Panaderas. **Postre:** Sorbete de Limón Batido con Cava Brut Nature, o Tarta Horneada de Queso con Frambuesa Acompañada de Helado. **Bebida y extras:** No incluido. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Aviador Zorita, 32 – 28020 Madrid.** **Reservas:** 915 539 342 / 915 539 108 www.restauranteferreiro.com
e-mail: czorita@restauranteferreiro.com

Taberna Gaztelupe

Días de cierre: Domingo noche.
Primer Plato: Ensaladilla con Ali-Oli de Ajo Negro, Croquetas de Jamón Ibérico. **Segundo Plato:** Estofado de Rabo de Toro al Vino Tinto. **Postre:** Tarta de Queso Artesana. **Bebida:** Vino de la Casa y Aguas Minerales. **Precio:** 36,00€ IVA incluido. **Calle Aviador Zorita, 32 – 28020 Madrid.** **Reservas:** 915 349 116 www.goizeko-gaztelupe.com
e-mail: taberna@goizeko-gaztelupe.com

Zona Atocha

O Pazo de Lugo

Días de cierre: No cierra ningún día.
Primer Plato: Salpicón de Rape, Langostino y Mango. **Segundo Plato:** Rabo de Toro. **Postre:** Piña al Horno. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Argumosa, 28 – 28012 Madrid.** **Teléfono Reservas 915 396 057** www.opazodelugo.es
e-mail: info@opazodelugo.es

✚ **OXTAIL Stew** is a typical and traditional dish in Spanish cuisine, which is usually slow cooked as a stew, although there are many recipes elaborated in different restaurants. At this time of year, coinciding with the **San Isidro Bullfighting Fair** at Las Ventas Plaza, oxtail takes an even more relevant position on the menu of our restaurants.

Zona Ventas

Docamar

Días de cierre: Miércoles todo el día.
Primer Plato: Alcachofas Fritas en Flor. **Segundo Plato:** Tacos Dorados de Rabo de Toro con Picadillo de Pomelo Gigante. **Postre:** Tarta de Queso al Horno. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 25,00€ IVA incluido. **Calle Alcalá, 337. 28027 Madrid.** **Teléfono:** 913 678 317 No admitimos reservas. www.docamar.com
e-mail: docamar@docamar.com

Zona Arturo Soria

El Pitaco

Días de cierre: Domingo todo el día, y lunes noche.
Primer Plato: Alcachofas Rellenas de Brandada de Bacalao. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado al Vino Tinto. **Postre:** Milhojas de Nata y Crema. **Bebida:** Copa de Ribera o Rioja. **Precio:** 36,00€ IVA incluido. **Avenida Badajoz, 25. 28027 Madrid** **Reservas:** 914 038 862 www.elpitaco.es
e-mail: estebangarciamar@hotmail.com

Zona Pueblo de Fuencarral

Casa Pedro

Días de cierre: Noches de domingo. Servicio de Aparcarcoches. Parking Propio.
Primer Plato: Espárragos Trigueros. **Segundo Plato:** Rabo de Toro. **Postre:** Postre de la Casa o Café. **Bebida:** Copa de Vino o Cerveza. **Precio:** 33,00€ IVA incluido. **Calle Nuestra Señora de Valverde, 119. 28034 Madrid.** **Reservas:** 917 340 201 www.casapedro.com
e-mail: info@casapedro.com

Zona Prosperidad/López de Hoyos

Criado

Días de cierre: Noches de domingo y lunes.
Primer Plato: 1/8 Gamba Plancha, o 1/2 Salpicón de Langostinos, o 1/2 Pulpo a la Gallega, o 1/2 Chipirones Plancha. **Segundo Plato:** Bacalao con Tomate o Rabo de Toro. **Postre:** Torrija, o Flan Casero, o Fruta Variada, Café. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 28,00€ IVA incluido. **Calle López de Hoyos, 198 y Calle San Nazario, 3 – 28002 Madrid.** **Tel. 914 133 551 y 914 160 637** www.restaurantecriado.com
e-mail: alfgg198@gmail.com

The **OXTAIL Stew Month** allows us to offer this traditional dish in a **Special Menu** at a reasonable price.

Zona Argüelles/Chamberí

El Imperio

Días de cierre: Domingo.
Primer Plato (a elegir): Migas con Chistorra, o Alcachofas de Temporada, o Berenjenas, o Pampinas. **Segundo Plato:** Rabo de Toro con Setas. **Postre:** Postre o Café. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Galileo, 51 – 28015 Madrid.** **Reservas:** 915 495 171

Gaudium Chamberí

Días de cierre: Domingo y noches de lunes a miércoles.
Primer Plato: Caracoles en Salsa Madrileña. **Segundo Plato:** Rabo de Toro con Uvas. (Y aquí tenemos al Marido de la Vaca; nada más nuestro que el Rabo de Toro Sabroso y con Uvas). **Postre:** Tarta de Maíz con Salsa de Vainilla. **Bebida:** Vino El Gato Orgulloso, Crianza (D.O. Madrid). **Precio:** 35,00€ IVA incluido. **Calle Santa Feliciano, 14 – 28010 Madrid.** **Teléfono 914 943 037** www.gaudiumchamberi.com
e-mail: jcpenas@hotmail.com

La Pavía de Chamberí

Días de cierre: Noches de domingo y lunes todo el día.
Primer Plato: Mus de Brandada de Bacalao con Toques de Vizcaína. **Segundo Plato:** Rabo de Toro. **Postre:** Tiramisú, Café o Infusión. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Ríos Rosas, 38 – 28003 Madrid.** **Reservas:** 917 504 794 www.lapavia.es
e-mail: direccion@lapavia.es

La Plaza de Chamberí

Días de cierre: Lunes por la noche.
Aperitivo de la Casa. **Primer Plato:** Salmorejo con Huevo y Jamón Ibérico. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Deshuesado con Cubos de Patata Frita al Momento. **Postre:** Tarta Fina de Manzana con Helado de Vainilla. **Bebida:** No incluida. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Plaza de Chamberí, 10 – 28010 Madrid.** **Reservas:** 914 460 697 www.restaurantelaplazadechamberi.com
reservas@restaurantelaplazadechamberi.com

Los Arcos de Ponzano

Días de cierre: Noches de domingo y lunes todo el día.
Primer Plato (a elegir): Ensaladilla Rusa de Ventresca, Langostinos y Pimientos Asados o Croquetas de Cochinito Asado y su Piel Crujiente, o Rollitos de Espárragos Verdes y Queso Manchego. **Segundo Plato:** Rabo de Toro Estofado. **Postre:** Manzana Asada, Espuma de Manzana, Canela y su Caramelo. **Bebida:** Copa de Vino de Madrid. **Precio:** 30,00€ IVA incluido. **Calle Ponzano, 16 – 28010 Madrid.** **Reservas:** 914 425 884 / 914 411 275 www.losarcosdeponzano.es
e-mail: los.arcos.de.ponzano@gmail.com