

menú degustación

Aperitivo selección del chef

**Crema de espárragos blancos
con gelé de carabineros**
Asparagus cream
with red king prawns gelée

**Milhoja de patata y bacon con boletus
escabechados y mollejas de cordero**
Potatoes and bacon milleuille
with marinade boletus
and lambs sweetbreads

**Taco de bacalao con sus propios callos
a la madrileña**
Sweet cod with "madrilenian callos"

**Albóndigas de venado
con salsa ligera de chocolate**
Venison balls in a light chocolate sauce

**Brocheta de frutas con sopa de mango
a la pimienta**
Fruits brochette with a mango soup

Appelstrudel con helado de vainilla
Appelstrudel with vanilla ice cream

Se sirve todos los días de la semana



menú ejecutivo

Nuestra cuchara del día
Ensalada de cecina aliñada
Revuelto de trigueros con gambas
Parrillada de verduras
de temporada



Escalopines de ternera lechal
a la madrileña
Entrecote a la plancha
Merluza a la bilbaina
Lubina al horno



Postre del día



LUNES Lentejas
MARTES Judiones
MIÉRCOLES Patatas guisadas
JUEVES Cocido
VIERNES Paella

De lunes a viernes en horario de comidas