

MENÚ
MADRID RESTAURANT WEEK 09



LA COCINA DE MARIA LUISA

Ensalada de vieiras con gambas y trufa

○

Revuelto de setas de temporada

Codillo en salsa de Tomillo y Romero y Setas

○

Rape en salsa de setas y trufas

Tarta de Mora

○

Buñuelos con Helado de Yogur

VILLAREAL

EAST 47
Hotel Villa Real

Croquetas de Raya con Tapenade

Hamburguesa de Wagyu (Kobe)

Borrachito de café con espuma de coco



ARCE

Cuchara del día
(Patatas con congrio o Alubias rojas o Garbanzos con callos o
Porrusalda con Bacalao)

Papillote de cocochas de merluza con Setas y Aceite de
Perejil

o

Confitado de Presa de Ibérico con su agridulce

Degustación de nuestra repostería



MADRID

BALZAC

Salteado de frutos del mar (chipirones, pulpo, berberecho, vieira, mejillón y langostino) sobre crema de marisco.

Hamburguesa de ternera de Guadarrama con pan de aceite y ketchup casero.

Buñuelo de chocolate con helado de albaricoque.

CAFÉ DE ORIENTE

MADRID

CAFÉ DE ORIENTE

Pimientos del piquillo rellenos de rape y langostinos, con
crema de espinacas

Carrillera de ternera con minestrone de lentejas y foie

Suave pastel de queso con sorbete ácido de mandarina



DASSA BASSA

Pudding de cabracho

Pimientos rellenos de rabo de toro

Copa de tiramisú

EL BISTRÓ DE LÁGRIMAS NEGRAS
Hotel Puerta América

Snacks y aperitivo individual

Ensalada de espinacas con dátiles y queso de cabra

Pluma de ibérico a la parrilla con salsa de oloroso y patata a las finas hierbas

Lágrima de chocolate rellena de mousse de guayaba y mango

Petit tours



EL CENADOR DE SALVADOR

Aperitivos de la Casa

Pipirrana de Salmón Marinado
Vieiras Asadas con Fritada de Tomate y Cebolleta Tierna
O
Pintada en Dos Cocciones con Salteado de Boletus
Capuchina con Yema Tostada y Helado de Queso



EUROPA DECO
Hotel Urban

Caldito caliente de Puchero Español

Lagrimas de Wagyu (Kobe) al sarmiento

Borrachito de café con espuma de coco

EL CHAFLÁN



MENU RTE. EL CHAFLÁN

Salpicón de hortalizas con salsa de soja

ó

Chipirones con parmentier a la brasa

Tacos de buey con boletus y piñones

ó

Risotto de hongos

Frutillas con caldo de hierbas y helado de gominola

ó

Tiramisú



Verdinas Slow Food con Codorniz

Merluza del Cantábrico a la sidra

Arroz con leche con crujiente de azúcar quemada

RESTAURANTE
EL PATIO
Cocina con tradición

EL PATIO
Hotel Pullman Madrid Airport Et Feria

Aperitivo de Bienvenida
Chistorra Crujiente de Arbizu

Crema fina de guisantes con mejillones al vapor, patatitas y
berberechos

Pierna de Cordero Lechal confitada y rellena de boletus,
setas y puerro

Pastel Ruso con helado de café y cremoso de vainilla



MARE NOSTRUM
Hotel Pullman Madrid Airport Et Feria

Aperitivo de Bienvenida
Chistorra Crujiente de Arbizu

Crema fina de guisantes con mejillones al vapor, patatitas y
berberechos

Pierna de Cordero Lechal confitada y rellena de boletus,
setas y puerro

Pastel Ruso con helado de café y cremoso de vainilla



MENÚ MESÓN DEL CID

Saquito de Brick con puerros y gambas
sobre calabaza y piquillos

○

Caramelo de morcilla al Pedro Ximénez
con sorbete de pimientos

Chipirones plancha con pasta casera
al Aceite de Calamar

○

Carrillera de ternera al vino del Duero
con patatas fritas

Sorbete de limón y cava

○

Helado de vainilla en hojaldre
sobre rejilla de chocolate

VIVIR ^{EL} VINO

EL RESTAURANTE

VIVIR EL VINO EL RESTAURANTE

Tomate Aliñado con bonito encebollado

Arroz Cremoso de hongos y aceite de trufa

Queso, miel y manzana verde



OUI MAD

Gaspacho aterciopelado con melocotón de viña, dados de melón y virutas de ibérico

Rape con salsa de caviar, arenque y piquillos pilpineados

Cremoso de queso



OVEN 180

Huevo poché con patatas chips, cebolla confitada y virutas de jamón ibérico

Carrilleras de ternera glaseadas al oporto

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

PEDRO LARUMBE

Aperitivo
Chips de yuca y boniato

Lasaña de verduras asadas con pesto genovés

Lomos de chicharro con pimientos rojos y salsa Teriyaki

Sopa de piña y helado de yogur



RESTAURANTE PIÑERA

Aperitivo Piñera

Crema de patata con Vieira y molleja de lechal

Manita rellena de cordero y hongos con salsa de mostaza

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

TABERNA DEL
ALABARDERO

TABERNA DEL ALABARDERO

Gratinado de queso de cabra con verduritas y vinagreta de miel y nueces

Lomo de merluza con almejas en salsa verde

Canutillos rellenos de crema al calvados

MENU URKIOLA MENDI

Pimientos de Guernika con ensalada de tomate

Bacalao pil-pil en milhojas de pan de libro de músico

Sacher de chocolate y helado de frutos secos



MENÚ ZORZAL

Aperitivo Zorzal

Sopa de rabo de toro

Galantita de muslo de pintada

Composición de chocolate, pan y aceite



CASA MARÍA
(Atocha y Plaza Mayor)

Ensalada con queso de cabra y miel de la Alcarria

○

El plato de seis croquetas al gusto del cliente

Rabo de toro a la andaluza con zanahorias y patatas fritas

○

Bacalao confitado al romero con setas y cebolla roja
caramelizada

Flan de queso de tetilla

○

Filloas de crema