# **MENÚS GASTRONÓMICOS**

31 restaurantes de la capital ofrecen completos y variados menús gastronómicos, donde el auténtico bacalao de Islandia es el protagonista. Participan restaurantes de corte tradicional, de gastronomía internacional, y otros de carácter y cocina más vanguardistas. En la variedad está el gusto. Y en todos ellos, el comensal disfrutará de menús del bacalao maridados con el bouquet especial de una cerveza **Inedit Damm** a precios que van de los 26 a los 40 euros. ¡A disfrutar!



### **ARROCERÍA DANIELA**

Chistorra de Navarra en su jugo
Chipirones encebollados al estilo de Niza
Meloso de bacalao con almejas a la vizcaína
Sorbete de mojito
Cerveza Inedit Damm 75 cl
26€



#### **ASADOR GUETARIA**

Terrina de foie de pato macerada en Inedit
Buñuelo de bacalao de Islandia con su pil-pil
Lomo de bacalao confitado a 50° con calabaza en dos texturas
Pan perdido caramelizado con su quenelle de turrón
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



#### **CASA LOBO**

Degustación de quesos europeos artesanales de L'Amelie Raviolis de salmón con espárrago triguero y reducción de vinagre forúm Bacalao con azafrán y cilantro Bizcocho con pasas, piñones, helado de queso y reducción de moscatel Cerveza Inedit Damm 75 cl 35€



#### **CLUB A**

Bocadillo de costilla de cerdo ibérico Salteado de arroz con trufa y setas Bacalao con pil-pil de miso Tarta fina de manzana Cerveza Inedit Damm 75 cl 35€



#### **CONLAYA**

Mini hamburguesa de chipirón en pan de sepia negro
Lomos de sardina ligeramente ahumada sobre pimiento de isla
Degustación de Bacalao (pil-pil, vizcaína, club ranero)
Torrija de sobao pasiego con su helado
Cerveza Inedit Damm 75 cl
40€



#### **EDULIS**

Rollito crujiente de langostino con agridulce de tomate
Huevo escalfado con espuma de patata, trufa y boletus salteados
Bacalao a la parrilla con picadillo de chistorra y miel
Espuma de crema catalana
Cerveza Inedit Damm 75 cl
38€



#### **EL CACIQUE**

Carpaccio de venado con arándanos y moras Foie-micuit, piña colada y rocas de remolacha Lomo de bacalao con guiso de setas y berenjenas ahumadas Tarta de chocolate con reducción de naranja Cerveza Inedit Damm 75 cl 33€



#### **EL ESCONDITE DE VILLANUEVA**

Croquetas de jamón ibérico y trufa blanca
Tomate rico con ventresca y cebolla morada
Tacos pastor de pollo de corral con guacamole
Bacalao confitado con falso risotto y tierra
Cheesecake con helado de galleta
Cerveza Inedit Damm 75 cl
28€



### **EL PIMIENTO VERDE (MIRANDA)**

Flor de alcachofa y croqueta de bacalao y algas

Tartar de bacalao y alcachofas con vinagreta de choricero

Lomo de bacalao confitado con pil-pil de txangurro y calabaza

Ensalada de fresas acidulas con sorbete de limón

Cerveza Inedit Damm 75 cl

38€



### **EL PIMIENTO VERDE (VERGARA)**

Flor de alcachofa y croqueta de bacalao y algas

Ensalada de espárragos blancos, lascas de bacalao y gazpacho vasco

Lomo de bacalao asado con setas escabechadas a la miel

Cuajada de oveja "latxa"

Cerveza Inedit Damm 75 cl

38€



## **EL RINCÓN DE GOYA**

Rollitos crujientes de marisco y verduras

Ensalada de berro y pechuga de pollo a la parrilla con ligera salsa de miel y

Bacalao al pil-pil con cocochas y romesco

Crepe relleno de piña natural y mousse de limón

Cerveza Inedit Damm 75 cl

40€



## FEELING GASTRONÓMICO

Churro Bravo

Alcachofas confitadas con vinagreta de miel y trufa

Bacalao Skrei con crema de tomate y verduritas baby

Tarta fina crujiente de manzana con helado de vainilla

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



#### **GANZ**

Hummus con bastones de zanahoria

Escalivada con alioli de anchoa

Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao

Tarta de queso con frambuesas

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



#### **IL BAMBINO**

Ensalada de queso de cabra ahumado, pan de cristal y tomate confitado

Arroz meloso al pesto con chipirón de anzuelo braseado

Bacalao confitado sobre sopas de ajo y pimentón de la vera

Pannacotta con helado de ron agricole y kumquat deshidratado

Cerveza Inedit Damm 75 cl

32€



#### **LA COLONIAL DE GOYA**

Taquitos de brie rellenos de salmón
Ensalada de bonito del norte escabechado con verduras
Taquitos de bacalao rebozado con hummus y miel
Tarta de queso con confitura de fresa
Cerveza Inedit Damm 75 cl
28€



#### LA GASTROTECA DE SANTIAGO

Brandada de bacalao en remojón Verduritas de temporada en caldo de jamón Bacalao en zaragallada de mejillones Tarta de queso con salsa de naranja Cerveza Inedit Damm 75 cl 35€



#### **LADY MADONNA**

Ensalada César Croquetas de carrillera ibérica y su jugo Bacalao a la brasa con boletus, su jugo y ajetes tiernos Carrot cake

Cerveza Inedit Damm 75 cl 28€



### **MATRITUM**

Calçots con salsa romesco

Tortilla de mongetes con ensalada de escarola a la vinagreta de naranja Bacalao a la plancha con ajo negro

Crema catalana

Cerveza Inedit Damm 75 cl 30€



#### O'PAZO DE LUGO

Tosta de sardina ahumada con guacamole

Menestra de verduras de temporada con pulpo y almejas

Bacalao a la gallega con pisto manchego

Filloas de nata con nueces

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



#### O'TRASMONTANO

Sonho de bacalao relleno de marisco y foie
Bacalao a las natas
Delicias de bacalao en tempura con compota de manzana
Pastel de Belem
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



#### **OKASAN**

Brocheta de tomate tempurizado con kizami gunkan de tartar de salmón salvaje, nigiri de vieira salvaje con salsa spice

Tataki de atún con salsa champonzu, ajo negro e itto togarashi

Bacalao Black Cod Shiromiso

Tarta de tiramisú de té verde

Cerveza Inedit Damm 75 cl

40€



### **POSADA DEL DRAGÓN**

Tortita de camarón
Bacalao del mar y de vigilia
Crujiente de rabo de toro
Mini jabón "La Antoñita"
Cerveza Inedit Damm 75 cl
30€



## **RESTAURANTE BOLÍVAR**

Ensalada de láminas de foie con jamón ibérico y aceite de trufa Carrillada de ternera al vino tinto con manzana Lomo de bacalao con tomate natural y alioli ligero Chocolate en tres texturas con crema de albaricoque Cerveza Inedit Damm 75 cl 35€



#### **RESTAURANTE SEIS OCHO**

Tartar de tomate Raf con guacamole y anchoa de Santoña
Mezclum de naranja y bacalao con coulis de sanguina
Bacalao Black Cod con arena de pimentón, ajo negro y pil-pil de chorizo
Milhojas de frutos secos con chocolate al cardamomo y espuma de yogurt
Cerveza Inedit Damm 75 cl
40€



### **SANDÓ**

Salmorejo de frutos rojos con brandada de bacalao Lomitos de bacalao confitado y pil pil de arroz Milhojas de ibérico con queso de cabra al Pedro Ximénez Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión Cerveza Inedit Damm 75 cl 39€



## TABERNA ARZÁBAL

Croqueta de Ibérico Pochas con almejas Coca de Bacalao Tatín de manzana Cerveza Inedit Damm 75 cl 35€



#### **TANDEM BY TRICICLO**

Tartar de chicharro en tosta

Crema de guisantes con virutas de foie

Black cod macerado en miso

Cacahuete miel y sal

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



#### **TASTE GALLERY**

38€

Croquetas de bacalao del chef Arroz negro con gambones Bacalao con tomate confitado y muselina de ajo Tiramisú Cerveza Inedit Damm 75 cl 27€



#### TERRAZA INDEPENDENCIA

Buñuelos de bacalao y lima Ensalada de bacalao desalado con aceitunas crujientes y miel de caña Bacalao confitado con salsa de guisantes con esponja de naranja Dados de lichi con crujiente de bacalao y helado de lima Cerveza Inedit Damm 75 cl



### **TOP TEN**

Carpaccio de bacalao con picada de tomate y aceitunas negras Tartar de tomate con anchoas de Santoña Bacalao con pisto manchego e infusión de nécoras Piña al ron, sopa de maracuyá y helado de coco Cerveza Inedit Damm 75 cl 30€



### **TRAS OS MONTES**

Ensalada de bacalao

Bacalao dorado

Bacalao Bragantino

Pastel de calabaza

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€

# PLATOS GASTRONÓMICOS DE BACALAO

Como novedad, en esta segunda edición de los **Menús Gastronómicos del Bacalao**, ocho de los restaurantes participantes ofrecen la posibilidad de pedir un **Plato de Bacalao** armonizado con una cerveza **Inedit Damm** por precios que van de los 6 a los 10,5 euros, a excepción del plato del restaurante Platea Madrid; diseñado por Pepe Solla, afamado cocinero con estrella Michelin, que se podrá degustar por 25 euros. No hay excusas para disfrutar de estas jornadas bacaladeras.



**BEKER 6**Brandada de bacalao con tuétano y sus tostadas
Cerveza Inedit Damm 33 cl



CASA FONZO

Bacalao confitado con nube Inedit y crujientes violetas

Cerveza Inedit Damm 33 cl

7,90€



**EL SECRETO DE CASTILLA**Tosta de bacalao a la riojana
Cerveza Inedit Damm 33 cl

6€



**JUANYTA ME MATA**Bacalao ajoarriero con huevo escalfado

Cerveza Inedit Damm 33 cl

10,50€



### PLATEA MADRID. DE CUCHARA

Bacalao con sopa cremosa de grelos y patatas con ajada Cerveza Inedit Damm 33 cl 25€



### **TABERNA ORIGEN**

Lasaña de bacalao y vieiras con tomate confitado a la vainilla Cerveza Inedit Damm 33 cl 10€



### **TABERNA ZURIA**

Nuestro bacalao Pil Pil - Bombín Cerveza Inedit Damm 33 cl 10,50€



### **TAPANCO**

Bacalao dorado Cerveza Inedit Damm 33 cl 9,50€