



ANNA DE CODORNÍU  
**BRUNCH WEEKEND**

**LOCALES Y MENÚS:**

**Sábado 19 de septiembre**

**BABELIA CAFÉ**

Callejón de Puigcerdá, 6

Telf. 91 831 71 79

<http://babeliaestaurante.com>

Babelia Café se define por su propuesta de cocina internacional y cercana, en el que hasta el más mínimo detalle está pensado para divertir y sorprender dando como resultado una auténtica Torre de Babel gastronómica.

**Menú**

Dos ostras; Patatas bravas con alioli de membrillo; Croquetas de rabo con reducción de Pedro Ximénez; Arlequín de folie con frutos secos y pan de cristal; Mini burger de pan brioche con ternera gallega; Postre de higos y chocolate blanco.

Precio: 40€ (pax)



**EL ENFRIADOR**

Paseo de la Castellana, 89

Telf. 81 052 34 50

El Enfriador es una cervecería moderna, que conserva la esencia de las cervecerías antiguas de Madrid. En El Enfriador prima una regla que llevan a la práctica, utilizar productos de primera calidad y esto es parte del secreto del éxito de esta cervecería con estilo neoyorkino.

**Menú (mínimo para 2 personas)**

Carpaccio de buey con trufa; Tartar de atún o Ensalada templada de burrata y marisco; Postre a elegir: Flan de queso, Arroz con leche de coco y chocolate, Macedonia de fruta fresca, Textura de chocolates o Arroz con leche caramelizado.

Precio: 22,50€ (pax)



## **EL VELÁZQUEZ, 17**

Calle Velázquez 17

Tel. 91 431 68 16

<http://www.elvelazquez17.com>

El Velázquez 17 es cálido, hogareño y tradicional sin perder un ápice de cosmopolitismo, y cuenta con terraza y coctelería. Con cierto aire retro-castizo, es un lugar donde disfrutar a cualquier hora, desde el desayuno hasta una maravillosa copa después de la cena.

Menú: Primeros (a escoger 1): Cesta de bollería; Waffles hechos al momento; Bikini trufado; Mini crepes; French toast; Choripan; Yogurt griego con granola y fresas.

Segundos (a escoger 1): Huevos benedictinos; Bagel de salmón; Huevos rotos de su elección.

Postres a compartir: Fondant de chocolate; Helado de yogur con fresas.



Precio: 29€ (pax)

## **MARTINETE**

Pl. del Marqués de Salamanca, 9

Telf. 91 432 17 61

<http://martinetemadrid.com>

Martinete, un espacio versátil, cosmopolita, con un sofisticado toque de bistró, que integra restaurante, bar y coctelería. Cuenta con una carta de platos icónicos nacionales e internacionales con un punto deliciosamente diferente.

### Menú:

Atún rojo con frutas refrescantes; Verduras con foie escabechado; Patatas tiernas, huevo a baja temperatura, huevas de caviar de salmón con salsa de alioli de ajo suave; Corvina a las 7 especias acompañado de un caldo con crustáceos; Steak tartar; Solomillo de vaca vieja acompañado con una salsa de perigueux; Sandía impregnada en Anna de Codorníu acompañada de un helado de limón y unas frutas frescas con una reducción de módena y unas hojitas de hierbabuena.



Precio: 40€ (pax)

## **NH COLLECTION MADRID ABASCAL**

Calle José Abascal, 47

Telf. 91 441 00 15

<http://www.nh-collection.com/es/hotel/nh-collection-madrid-abascal>

Junto a la carta principal, el NH Collection Abascal, capitaneado por el chef Ángel Aylagas, presenta The Box, una serie de tapas diseñadas por Paco Roncero, chef del restaurante La Terraza del Casino. Ubicado en el NH Collection Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin, traslada en una docena de propuestas servidas en una caja la esencia de su cocina vanguardista.



### Menú: (mínimo 2 personas)

Tosta de anchoas con tomate y aceitunas negras; Bocadillo de chorizo; Corte de foie con pan de especias; Filipino de queso de cabra con cardamomo; Nuestras patatas bravas; Chapapizza de jamón, hongos y mozzarella; Alcachofa, boletus y huevo de codorniz; Ensaladilla rusa; Croquetas de jamón ibérico; Tempura de bacalao; Hamburguesa de vacuno con mostaza a la antigua; Texturas de chocolate.

Precio: 25€ (pax)

### Menú para niños: Kid's Box (sorpresa)

Sándwich; Pizza; Rabas de calamar; Croquetas; Hamburguesas; Tortilla de patatas; Hot dogs. Ensaladilla Rusa; Postre: Helados Variados.

Precio: 13€ (pax)

## **Domingo 20 de septiembre**

### **TABERNA LOS GALLOS**

Callejón de Puigcerdá, 4

Telf. 91 431 06 47

<http://www.tabernalosgallos.com/>

La Taberna Los Gallos ofrece una buena cocina basada sólo en los mejores productos y elaboraciones. Sabores de siempre que se recogen tanto en su carta como en los guisos y pescados que ofrecen cada día.

### Menú

Patatas arrugadas con salsas; Salmorejo con mézclum de pasas doradas y jamón ibérico; Ceviche corvina con ajo blanco; Roast beef de lomo de cebón con puré de patata; Carrillera los gallos de cebón; Flan de arroz.

Precio: 40€ (pax)



## **PUNK BACH**

Paseo de la Castellana, 74

Telf. 91 562 09 63

<http://www.punkbach.com>

Punk Bach es el restaurante perfecto para todos aquellos amantes de la buena cocina, calidad, buen ambiente y conversación. El local ofrece un equilibrio entre la cocina clásica y la más transgresora, con una carta basada en el producto de calidad renovada de la mano del chef Iñaki Rodaballo. Además, de una carta muy amplia y variada de bebidas que prepara el bartender y director del restaurante Adrián Sehob.

### Menú

Pincho "Qué Percibes"; Salmón ahumado, vinagreta de huevas y aceite de eneldo; Huevo beneditino; Lomito de bacalao dos salsas; Tataki de solomillos de ternera; Cheese cake; Tarta de limón.



Precio: 37€ (pax)

## **TERRAZA LOBBO**

Calle Príncipe de Vergara, 181

Telf. 91 009 23 14

<http://terrazza.grupolobbo.com/>

La Terraza Lobbo, de reciente apertura, situada en la calle Príncipe de Vergara frente al Auditorio Nacional de Música no pasa desapercibida por su diseño moderno. Su cocina de mercado ininterrumpida ofrece una amplia oferta que va desde pinchos y raciones hasta platos tradicionales. Se ha consolidado, tanto en invierno como en verano, en la terraza de moda del corazón de Madrid.

### Menú (mínimo dos personas)

Zamburiñas a la plancha con vinagreta de perejil; Timbal de boletus y foie con langostinos; Risotto de verduritas con aceite de trufa; Brochetas de salmón marinado con salsa de eneldo; Tarta casera dos chocolates.



Precio: 35€ (pax)

## **LA ENTRETENIDA**

Calle Cervantes, 16

Telf. 91 737 75 88

<http://laentretenida.com>

La Entretenida es un establecimiento con alma de taberna castiza que se presta para compartir tapas, raciones y platos, en un ambiente popular y animado. De noche, y gracias a la decoración que con velas tipo candil, similares a las que usaba Cervantes cuando escribía, iluminan el local, creando una atmósfera aún más cálida y con un punto y espíritu bohemio.



### **Menú:**

Primeros platos para compartir: Salmorejo con mango al estragón; Ensaladilla rusa de langostinos marinados; Huevo de corral con trufa negra. Para seguir (a elegir uno): Chipirones de Palamós braseados al Ajili-Mojili; Pollo Coquelet con especias y cítricos. El dulce final (a elegir uno): Hojaldre de manzana con helado; Bizcocho casero.

Precio: 40€ (pax)

## **NH COLLECTION MADRID EUROBUILDING**

Calle de Padre Damián, 23

Telf. 91 353 73 00

<http://www.nh-hoteles.es>

NH Collection Eurobuilding, que cuenta con el Chef Luis Bartolomé al frente de los fogones, ofrece otras propuestas propias creadas por dos importantes figuras de la gastronomía como son el chef Paco Roncero y el mixólogo Diego Cabrera. NH Hotels Group quiere trasladar su apuesta por convertirse en la cadena hotelera gastronómica de referencia en España.



### **Menú:**

Croissant de mantequilla; Caracolas de pasas y canela; Lazos de chocolate y cranberries; Mini-muffins y panes especiales con mantequilla y mermeladas; La ostra al natural; Nuestra ensalada César (de lechugas vivas...); Bao de panceta ibérica, manzana verde, pepino y salsa kimchee; Huevos rotos con chipirón, aceite de ajo y perejil; Domo Sándwich Club; Los mejores quesos artesanos y sus frutos dulces; Brochetas de fruta de temporada; Crema de mascarpone, gelatina de amaretto y vainilla helada.

Precio: 39€ (pax)