Menús gastronómicos

Los Menús Gastronómicos del Bacalao son el *leit motive* de estas jornadas culinarias. Y es que, Inedit y Bacalao de Islandia ofrecen la oportunidad de saborear estos dos productos –el bacalao de Islandia y la cerveza- de la mejor manera, confeccionados e ideados para su perfecta combinación en completos menús. El comensal puede elegir este año entre una docena de restaurantes de la capital, que ofrecen menús muy variados, que van desde los 26 a los 38 euros.

1. Arrocería Daniela
2. Atlantik Corner
3. Baravaca
4. Ikono Restaurante
5. La Mamá Restaurante
6. O Trasmontano
7. Restaurante Bolivar
8. Sturios
9. Tandem by Triciclo
10. Terraza Independencia
11. Tras Os Montes
12. Willbran by Krachai

III
Menús Gastronómicos del Bacalao
"Los Imprescindibles"

1. Arrocería Daniela

Chistorra de Navarra en su jugo

Foie de oca sobre cama de manzana

Meloso de bacalao con almejas a la vizcaína

Tarta de chocolate

Cerveza Inedit 33cl

26,00

2. Atlantik Corner

Buñuelos de bacalao

Bacalao "à bras" como el que preparaba mi abuela

Bacalao espiritual
Brandada de bacalao gratinado al horno

Torrija de brioche hecha al momento con helado de galleta

Cerveza Inedit 33cl

39,00

3. Baravaca

Brandada de bacalao en canelón de mango

Dips de berenjena fritas y porra antequerana

Bacalao Club Ranero

Tarta de queso Baravaca

Cerveza Inedit 33cl

38,00

4. Ikono Restaurante

Inka maki (maki noris de atún rojo y aguacate pasados
por tempura y panko)

Tiradito de pez limón con kimchee de arandanos

Lomo de bacalao a la huancaína con cremoso de patata violeta

Chocolate en texturas y especias varias

Cerveza Inedit 33cl

30,00

5. La Mamá Restaurante

Crema de alcachofas

.....

Tortilla de bacalao como en las sidrerías

.....

Bacalao con manitas de ministro y crujiente de tirabeques

.....

Cremoso de platano con su chispa y helado de violetas

.....

Cerveza Inedit 33cl

31,00

6. O Trasmontano

Sonho de bacalao (relleno de marisco y foie)

.....

Bacalao dorado

.....

Bacalao con almejas

.....

Pastel de Belem

.....

Cerveza Inedit 33cl

35,00

7. Restaurante Bolivar

Hojaldre con brandada de bacalao setas y piñones

.....

Sardinas ahumadas con guacamole

.....

Ensalada de brotes de primavera con foie ibérico
y lomo de bacalao con tomate y piñones

.....

Crema de chocolate blanco con helado de naranja

.....

Cerveza Inedit 33cl

30,00

8. Sturios

Huevo a baja temperatura con migas y pulpo a la brasa

.....

Bacalao Josephine Baker

.....

Carrilleras estofadas con parmentier ahumada

.....

Selva negra

.....

Cerveza Inedit 33cl

37,00

9. Tandem by Triciclo

Gamba con shizu y mango

.....

Gazpacho thai con mejillones hierbas y frutas

.....

Bacalao asado con guisito de callos a la madrileña

.....

Tarta de queso casera quemada

.....

Cerveza Inedit 33cl

35,00

10. Terraza Independencia

Pavías de bacalao en tempura negra y naranja

.....

Bacalao ajoarriero con chipotle y crujiente de cerdo

.....

Habitas, consomé de hinojo y bacalao

.....

Arroz con leche quemada

.....

Cerveza Inedit 33cl

38,00

11. Tras Os Montes

Ensalada de bacalao

.....

Bacalao dorado

.....

Bacalao gratinado

.....

Pastel de nata

.....

Cerveza Inedit 33cl

35,00

12. Willbran by Krachai

Degustación de entrantes a elegir (tailandés o mediterráneo)

.....

Bacalao gratinado con ali oli sobre verduras (estilo mediterráneo)

.....

Bacalao al curri verde suave con leche de coco
y arroz de jazmín (estilo tailandés)

.....

Postre selección a elegir

.....

Cerveza Inedit 33cl

29,70

Platos gastronómicos

La opción más flexible y ágil de estas jornadas del bacalao son los Platos Gastronómicos, acompañados por una cerveza Inedit de 33 cl. Está pensada para que el comensal pueda escoger y combinar el plato de bacalao con un primero o un entrante diferente, o para aquellos que optan por comer más ligero. Son 21 los restaurantes madrileños que ofrecen esta posibilidad a precios que van desde los 9,5 a los 24 euros.

1. A Japanese Kirikata
2. Arzábal Reina Sofía
3. Asador Guetaria
4. Bache Restaurante
5. Casa Macareno
6. El Cacique
7. Il Bambino
8. Iñaki
9. La Machina de Puertochico
10. La Pilla de Almagro
11. La Tirolina
12. La Vicenta
13. Lovnis
14. Platea Madrid. En Huerta y Cucharón
15. Pajarita
16. Taberna Arzábal
17. Taberna Zuria
18. Terraza Copper
19. The Spanish Farm
20. Top One
21. Triciclo

1. A Japanese Kirikata

Bacalao en pil pil de miso

.....

Cerveza Inedit 33cl

24,00

2. Arzábal Reina Sofía

Bacalao con gratén de ajo negro sobre purrusalda

.....

Cerveza Inedit 33cl

20,00

3. Asador Guetaria

Lomo de bacalao confitado a 50 º con caviar de aceite y a la brasa

.....

Cerveza Inedit 33cl

16,00

4. Bache Restaurante

Bacalao ahumado con torreznos y aceite de chorizo

.....

Cerveza Inedit 33cl

15,00

5. Casa Macareno

Taquitos de bacalao con tomate confitado y alioli gratinado

.....

Cerveza Inedit 33cl

9,50

6. El Cacique

Bacalao a la brasa con infusión de queso idiazábal, aceite de menta y albahaca, caviar de berenjena y tierra de trompeta y tomate

.....

Cerveza Inedit 33cl
13,00

7. Il Bambino

Pasta rellena de bacalao salteada con mantequilla de salvia, dúo de tomate con alcaparras y crujiente de ajitos

.....

Cerveza Inedit 33cl
12,00

8. Iñaki

Milhoja de bacalao a la parrilla con espinacas y piñones

.....

Cerveza Inedit 33cl

11,00

9. La Machina de Puertochico

Milhoja de bacalao en dos texturas y escalivada

.....

Cerveza Inedit 33cl

12,00

10. La Pilla de Almagro

Bacalao confitado con aceite de lima y albahaca
sobre verduras crujientes y salsa de coco y curry rojo

.....

Cerveza Inedit 33cl

14,00

11. La Tirolina

Fritos de bacalao con dip de salsa cremosa picante

.....

Cerveza Inedit 33cl

9,00

12. La Vicenta

Bacalao tempurizado sobre brotes frescos y tomate con casé

.....

Cerveza Inedit 33cl

10,00

13.Lovnis

Plato combinado de bacalao con calabacín orly,
piquillos y ensalada de escarola

.....

Cerveza Inedit 33cl

20,00

14. Platea Madrid. En Huerta y Cucharón

Bacalao pil pil con migas manchegas

.....

Cerveza Inedit 33cl

12,90

15. Pajarita

Lascas de bacalao sobre puré de batata y una mayonesa suflada

.....

Cerveza Inedit 33cl

10,50

16. Taberna Arzábal

Bacalao con gratén de ajo negro sobre purrusalda

.....

Cerveza Inedit 33cl

20,00

17.Taberna Zuria

Pimientos rellenos de brandada de bacalao con su pil pil

.....

Cerveza Inedit 33cl

12,00

18. Terraza Copper

Ensalada malagueña de bacalao y naranja

.....

Cerveza Inedit 33cl

10,00

19. The Spanish Farm

Plato típico catalán con un toque dulce y notas balsámicas
de ajo negro de las Pedroñeras

13,50

20. Top One

Taco de bacalao a 65º con flan de pil pil, vizcaína, encebollado al jerez,
emulsión de hierbas y costra de tripas de bacalao

.....

Cerveza Inedit 33cl
13,00

21. Triciclo

Bacalao asado, migas y sopita de ajo de Manolo de la Osa

.....

Cerveza Inedit 33cl

11,00