

## Ruta 3: De Almagro a Recoletos

### 7. Hotel Orfila Relais & Châteaux - El Jardín de Orfila by Mario Sandoval

Calle Orfila, 6. L - D: 18:00h - 21:30h

Chef: Fernando Díaz

Tapa: Pichón con meloso de guisante lágrima

Suprema de pichón trinchada con meloso de trigo y guisante lágrima con un crujiente de quinoa y gula de monte. Se presenta con un ahumado de tomillo y romero.

Maridaje: Cava. Precio: 8€

### 8. Gran Meliá Fénix - Dry Martini by Javier de las Muelas

Calle de Hermosilla, 2. L - D: 13:00h - 16:00h y 20:00h - 23:00h

Chef: Marcos Carrero

Tapa: Bacalao y alcachofa a la madrileña

Flor de alcachofa confitada rellena de bacalao a la madrileña sobre espuma ligera de patata y zanahoria.

Maridaje: Vino blanco. Precio: 9€



7



8