

MENU A LA CARTA CAFÉ DE ORIENTE

Verano 2020

Una selección de las mejores entradas de la casa como:

Las alcachofas naturales a la plancha con mollejas de ternera al Armagnac

El tartar de atún marinado con guacamole,

Pequeña ensalada y mahonesa de mango

Carpaccio de vieiras con crema de coliflor trufada y ensalada de berros.

Principales a elegir

El bacalao de Madrid: en tempura con verduras de Aranjuez y salsa brava

Merluza en salsa verde con almejas

Rodaballo asado con chopsuey de verduras y salsa de txacoli – suplemento 4€

Arroz negro con calamares (mínimo 2 personas)

Arroz a banda (mínimo 2 personas)

Paella de verduras de temporada (mínimo 2 personas)

Magré de pato asado con compota de manzana, salsa de frambuesas y bayas de enebro

Lomo de buey a la brasa con sus pimientos

Solomillo de buey al Oporto con foie y trigueros – suplemento 3€

Paletilla de cordero lechal confitado a baja temperatura y lacada con patatas panaderas –
suplemento de 8€

Postres

Torrija típica Café de Oriente con tofe, cristal de pimienta y helado de vainilla *10 min.

Arroz con leche de la tía Margarita

Ensalada de frutas naturales con jugo de menta

Tartas caseras variadas

Sorbetes y helados variados

(incluye agua mineral y café o infusión con delicias de nuestro obrador)

Precio por persona: 45€ (10% IVA incluido)

¡La mejor gastronomía para el verano!

El menú a la carta consiste en: 1 entrada + 1 plato principal + 1 postre