



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(9 – 13 FEBRERO)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Calabacines rellenos de boloñesa con salsa de tomate y albahaca / Zucchini stuffed with bolognese with tomato and basil sauce (3.5.6.8.14)

Berenjena rellena de setas y jamón km. 0 gratinada con bechamel y parmesano y salsa romesco / Eggplant stuffed with mushrooms and proximity ham with gratin bechamel and parmesan and romesco sauce (3.5.6.8.14)

Sopa de cocido madrileño / Madrilénian stew soup (6)

Paella valenciana / Paella Valencia style

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Bacalao sobre ratatouille de verduras con tomate gratinado con mahonesa de alcaparras al horno de carbón [supl. +3€] / Codfish over vegetables ratatouille with gratin tomato with baked capers mayonnaise [suppl. +3€] (3.5.8.10)

Cazón bienmesabe con ensalada de canónigos / Dogfish with canons salad (5.6.7.10)

Cochinita pibil con pico de gallo y gajos de boniato fritos / Cochinita pibil with pico de gallo and fried sweet potatoes wedges (3.5.6.7)

Vuelco cocido madrileño / Madrilénian stew (5)

POSTRES / DESSERTS

Tarta de zanahoria con mousse de moca con helado / Carrot con mocha mousse cake with ice-cream (5.6.8.14)

Mousse de yogur con granola casera / Yogurt mousse with homemade granola (2.5.6.8)

Tarta Tatin con helado / Tatin cake with ice-cream (5.6.8.14)

Tarta de chocolate con frutos rojos y mousse de chocolate con helado / Chocolate with red fruits cake with chocolate mousse with ice-cream (5.6.8.14)

MENÚ 22 € / TERRAZA 24 € (IVA incl.)

Alérgenos / Allergens

1 ALTRAMUCES LUPINS	2 CACAHUETES PEANUTS	3 APIO CELERY	4 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	5 FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	6 GLUTEN GLUTEN	7 SULFITOS SULFITES	8 LECHE MILK	9 MOSTAZA MUSTARD	10 PESCADO FISH	11 SÉSAMO SESAME	12 SOJA SOY	13 MOLUSCOS MOLLUSK	14 HUEVO EGG

INTELIER

Palacio San Martín

Andrés Lombardía