

MADRID RESTAURANT WEEK

22 OCT-1 NOV 2010

• ALBOROQUE

Casa Palacio. Atocha, 34 , +34 902 20 30 25

Aperitivos

Boletus al pil pil con gnoquis de tupinabo

Carrillera de ternera a la barbacoa de albahaca, con patatas y encurtidos

Almendra, yogurt y limón con sopa de frutos rojos

Nuestras golosinas

• ARCE

Augusto Figueroa, 32 , +34 91 522 04 40

Ensalada de queso con crujiente de verduras

O

Salteado de arroz con setas

Cocochas en tres formas

O

Callos con garbanzos

Degustación de nuestra repostería

• ASADOR MADRILEÑO (sólo cenas de lunes a sábado)

Sor Ángela de la Cruz, 17, +34 91 570 65 45

Chipirones a la plancha

O

Ensaladilla rusa

O

Patatas con huevos al estilo Casa Lucio

Medallones de solomillo al cabrales

O

Chuletitas de cordero lechal

O

Merluza de pincho albardada

Crema de yogur con virutas de chocolate

• ASIANA NEXTDOOR

Travesía de San Mateo, 4 , +34 653 91 26 75

• BALZAC

Moreto, 7 , +34 91 420 01 77

Pastel de puerros gratinado

o

Crema de lentejas con pularda

Magret, salsa de mostaza

o

Merluza, salsa ribeiro

Brownie chocolate con helado de vainilla

• BELLA LOLA

Duque de Sesto, 48 , +34 91 409 03 50

Espárragos trigueros en tempura con teriyaki y sésamo

o

Ensalada de ventrisca sobre salmorejo clásico

Lomo de buey a la sal con papitas y mojos canarios

o

Merluza en tempura de pimentón con pisto dulzón

Natillas ligeras con migas de chocolate

• BOCCON DIVINO

Castelló, 81 , +34 91 575 79 47

Milhojas de polenta, bacalao como en brandada y salsa de tomate

o Emparedado de anchoas fritas y berenjenas

o Rollitos de berenjena rellenos de jamón y queso ahumado

Espaguetis con boquerones y tomate seco picante

o Pasta corta de Cerdeña en salsa de pato, cebolla, cerveza y parmesano

o Calamares encebollados con picatostes picantes de pan negro de sepia y Rocoto

Dulcis in fundo tiramisú

• CAFÉ DE ORIENTE

Pza. Oriente, 2 , +34 91 541 39 74

Chupito de caldo de cocido y zamburiña al gratén

Coca de verduritas de temporada asadas y pulpo braseado a la gallega

Taco de merluza a la Ondarresa

o

Guiso de perdiz al chocolate y hongos de temporada

o

Carret de cordero al horno con su asadillo de pimientos y puré cremoso de patata asada

Nuestro postre de café, castañas y chocolate

El menú incluye:

Agua Mineral (con/ sin gas)

Café o infusión

Delicias de nuestro obrador

Selección de nuestros mejores vinos a un precio especial.

Existe opción vegetariana y alérgicos al marisco

• CASA DE QUIROS (sólo cenas de lunes a sábado)

Pº de la Castellana, 123 , +34 91 556 40 33

Sepia de trasmallo a la plancha

o

Ensalada de Casa de Quirós

o

Lomos de pixín albardados

Patatas rellenas al estilo de Casa Noriega

o

Arroz con Pitu de Caleyá y Arbeyos

o

Callos a la quirosana

Feilloas

• CASA MARIA (Pza. Mayor)

Plaza Mayor, 23 , +34 902 20 30 25

Aperitivo

Pan tostado con Camembert fundido, ensalada mixta y cebolla confitada

o Tempura de verduras

Merluza en salsa verde

o Solomillo de cebón relleno de setas y gratinado con queso de cabra, pastel de patata y oporto

Mel i mató

o

Tiramisú

• CASA NARCISA (sólo cenas de lunes a sábado)

Pº de la Castellana, 254 , +34 91 323 80 72

Morcilla de Burgos con pimientos rojos

o Patatas con huevos estrellados y jamón

o Chipirones a la plancha

Callos a la asturiana

o Salmonetitos fritos

o Arroz al Senyoret

Torrijas San Isidro

• COLONIAL NORTE

Pº de la Florida (C.C Príncipe Pío) , +34 91 540 18 48

Ensalada verde y teja de parmesano a la vinagreta de mostaza antigua

o Brandada de Bacalao gratinada al ajo dorado

o Bocadito crujiente de queso cremoso y langostinos

Bacalao laminado con su pil-pil y patatas confitadas

o Carrillera de ternera estofada

o Tragliatelle fresco a la bolognesa

Delicias de dos chocolates y crema helada de vainilla

o Tocino de cielo al caramelo

o Helados y sorbetes artesanos

- DASSA BASSA

Villalar, 7 , +34 91 576 73 97

Pudding de Cabracho

Carrillera de ternera

Copa tiramisú

- EAST 47. Hotel Villa Real

Pza. Las Cortes, 10 , +34 91 429 07 47

Crema de calabaza con camarones fritos

Esturión a la grenoblesa con hinojo

Piña colada

- EL BISTRÓ DE LÁGRIMAS NEGRAS. Hotel Puerta de América (sólo comidas de lunes a sábado)

Avda América, 41 , +34 91 744 54 05

Revuelto de setas, ajetes y jamón en hojaldre

o

Sushis y sashimis variados con salsa de soja

Pechuga de pintada al ajillo con arroz de verduras

o

Lomo de merluza al pil-pil suave

Arroz con leche de coco y mango

o

Vasito de mousse de chocolate en texturas

- EL CENADOR DE SALVADOR (Moralzarzal)

Avda. España, 30 , +34 91 857 77 22

Ñoquis de Ricotta con setas de temporada

Cassoulet de ternasco

Pionono con helado de vainilla

• EL CHAFLÁN

Avda. Pio XII, 34 , +34 91 345 04 54

Patatas abunda con espuma de ali-oli

o

Ensalada de bacalao a la naranja

Risotto de hongos

o

Codillo de cerdo extremeño con puré de manzana

Tiramisú

o

Borrachito de lima-limón

• EL CHISCÓN

Castelló, 3 , +34 91 575 56 62

PRIMEROS PLATOS (a elegir)

Lentejas estofadas con chorizo asturiano

Alubias pintas con papada

Ensalada verde y queso de cabra con mostaza caramelizada

Faisán en escabeche con pimientos rojos asados y berros

Crujiente de morcilla con salsa de piquillos

Huevos rotos con jamón ibérico

SEGUNDOS PLATOS (a elegir)

Bacalao ajoarriero

Dorada a la bilbaína

Róbalo con salsa de almendras y jamón

Callos a la madrileña

Pluma de ibérico al pimentón con salsa de orejones y ciruelas

Carrillera de ternera al cubo

POSTRES (a elegir)

Tarta de queso con salsa de fresón

Torrija-brioche con espuma de natillas

Crema de yogur al limón con frambuesas

Sorbete de limón al cava

Helados

• EL PATIO

Avda. Capital de España, 10 , +34 91 721 48 80

Timba de pulpo con patata gallega con sorpresa de huevo poche y crema de boletus edulis

O

Crema de calabaza con queso ahumado, tallarines de verduras tiernas y pluma iberica asada

Lomos de merluza asada sobre arroz meloso marinero con setas de otoño y aceite de albahaca

O

“Burguert gourmet” de ternera de la sierra de Guadarrama con taco de foie asado, guacamole y chips violetas

Festival de recuerdos de la infancia

Homenaje a la “Nocilla”

O

Sopa de menta con granizado de frambuesa, sorbete de limón y frutas

• EL RINCÓN DE ESTEBAN

Santa Catalina, 3 , +34 91 429 25 16

Pastel de setas

O

Pimientos rellenos de bacalao

Escalopines al vino

O

Salmón relleno de merluza

Postres del carro

• EUROPA DECÓ. Hotel Urban

Carrera San Jerónimo, 34 , +34 91 787 77 70

Crema de calabaza con camarones fritos

Esturión a la grenoblesa con hinojo

Piña colada

• FERREIRO

Comandante Zorita, 32, + 34 91 553 93 42

Caldo de Jamón Ibérico

Mini Vaul-au-Vent relleno de brandada de bacalao

Menestra de verduras de la huerta de Tudela con Jamón ibérico

o

Arroz caldoso con pollo de corral

Lomo de merluza relleno de marisco en salsa de piquillos

o

Solomillo ibérico a la broche en salsa de Oporto

Banda de frutas de otoño sobre hojaldre y crema pastelera

• FERRERIRO

Pº de la Florida, 15, +34 91 559 84 35

Chupito de Crema Vichi

Chistorra hojaldrada

Verdinas con boletus y rape

o

Verduras naturales asadas con jamón ibérico y piñones

Bacalao al Pil-Pil sobre cama fina de patatas a lo pobre y setas silvestres

o

Manitas de ternera rellenas de mollejas de cordero y Foie con Demiglasé de Buey y mostaza de Diyón granulada

Biscuit de higos con coulis de frambuesa y gajos de membrillo natural

o

Sorbete de manzana batido con sidra natural

• FORTUNY (sólo cenas)

Fortuny, 34, +34 91 319 26 51

Copa de bienvenida

Huevo de corral cocido a baja temperatura sobre crema de patata trufada

Cochinillo asado a baja temperatura con su guarnición

o

Pescado salvaje (sm) asado al punto con sal marina y puré de boniato

Reja de chocolate con helado de vainilla

• GALA

Espronceda, 14 ,+34 91 442 22 44 / 629 277 920

Aperitivo y copa de cava

Emulsión de huevo frito, ovillo de chistorra sobre cubo de patata y crujiente de cecina.

Arroz cremoso de espárragos verdes con trufa negra.

Taco de bacalao asado en textura de patatas, concasse de frutos secos y reducción de balsámico.

o

Buey fileteado con membrillo de manzana sobre alubias rojas melosas y praliné de almendra.

Espumoso de guanaja sobre arroz a la crema de lima.

• IL GUSTO

Espronceda, 27 ,+34 91 535 39 02

Queso Taleggio y speck Trentino en tempura

o

Vitello tonnato a la piemontesa con alcaparras en flor

o

Tarta fina a la siciliana

o

Tomate con mozzarella di buffala con bresaola de buey

Los gnocchi de patatas al tomillo con ragout de pato

o

Lasagne en dos texturas "Bolognesa y Pesto"

o

Risotto con setas del bosque

o

Bacalao mantecado al aceite Tormaresca

o

Cochinillo asado al perfume de canela

Tiramisu y su amaretto

o

Carpaccio de piña y mango

o

Selección de helados artesanos

• LA ARROCERÍA DE ATOCHA

Casa Palacio. Atocha, 34. 2ªPta ,+34 902 20 30 25

Aperitivo

Croquetas de ropa vieja

O

Trigueros y cebollas a la parrilla con salsa Romescu

Arroz montañés (conejo, perdiz, setas y pimiento verde)

O

Bacalao con fideuá a la tinta y pesto con hierbas aromáticas

Tiramisú con sopa de Amaretto

O

Galleta de almendras y aceitunas, fresas y helado de queso

• LA BROCHE (sólo comidas)

Miguel Ángel, 29 ,+34 91 399 34 37

SNACKS

Pimientos rellenos de bacalao con falsas semillas de pimiento

Porrusalda con milhojas de puré de sus verduras

Merluza con calabaza y uvas

O

Risotto Milanese con ossobuco de ternera

Espuma caliente de chocolate con sorbete de fresa

• LA COCINA DE MARIA LUISA

Jorge Juan, 42 ,+34 91 781 01 80

Ensalada de endivias con gambas

O

Pastel de setas con trufa y salmon ahumado

Rape es salsa de macrolepiotas y trufa

O

Codillo en salsa de tomillo y romero con setas

Tarta de queso con helado de café

• LA TABERNA DE LIRIA

Duque de Liria, 9 ,+34 91 541 45 19

Gazpacho de melocotón

Ensalada de pasta con sardinas marinadas

Arroz meloso de pato

Roastbeef de ibérico con crema de manzana

Bizcocho de chocolate aromatizado a la naranja

• MARE NOSTRUM. Hotel Pullman Madrid Airport Et Feria.

Avda. Capital España, 10 ,+34 91 721 00 70

Timbal de pulpo con patata gallega con sorpresa de huevo poché y crema de boletos

O

Crema de calabaza con queso ahumado, tallarines de verduras tiernas y pluma ibérica asada

Lomos de merluza asada sobre arroz meloso marinero con setas de otoño y aceite de albahaca

O

“Burguett Gourmet” de ternera de la sierra de Guadarrama con taco de foie asado, guacamole y chips violetas

Festival de recuerdos de la infancia. Homenaje a la nocilla

O

Sopa de menta con granizado de frambuesa, sorbete de limón y frutas

• MAX EXTRELLA CAFÉ BISTRO

San Bernardo, 35 ,+34 902 20 30 25

Aperitivo

Coca de escalibada con mozzarella, jamón y hierbas aromáticas

O

Croquetas de queso de cabra y cebolla confitada

Merluza en salsa verde con espárragos verdes envueltos en panceta ahumada

O

Carillera de ternera glaseada al vino tinto con patatas puré y salsa a la forestiere

Mousse de mascarpone y frutos rojos

O

Coulant de chocolate con yogur griego

• MESÓN DEL CID

Fernández de la Hoz, 57 ,+34 91 442 07 55

Salmorejo con huevo y jamón

O

Saquito con puerros y gambas

Chipirones a la plancha con patatas panadera

O

Muslo de pintada relleno de boletus y foie

Helado de vainilla con hojaldre y chocolate

O

Leche frita flambeada

• PARADIS MADRID (sólo cenas de lunes a sábado)

Marqués de Cubas, 14 ,+34 91 429 73 03

Esqueixada de bacalao, brotes y pomelo

Carrilleras ibéricas estofadas en sabores orientales con puré de manzanas

Crema catalana actualizada

• PEDRO LARUMBE

Serrano, 61- 4ª Pta. Edif. ABC ,+34 91 575 11 12

Aperitivo

Mousse de salmón con pan de sésamo tostado

Terrina de foie y manzana con puré de hinojo y hojas tiernas

O

Tian de bacalao con naranja, rúcula, miel y mostaza

Vieira asada con patata ahumada violeta, bacon y Tio Pepe

O

Estofado de carrillera ibérica al ali-oli dulce y boniato

Crema de moka con helado de canela

• REAL CAFÉ BERNABEU

Concha Espina, 1. Puerta 30. Estadio Santiago Bernabeu. ,+34 91 458 36 67

Entrante para compartir
Ensalada Caesar con parmesano y pollo
Croquetas caseras de jamón de bellota
Una de bravas especiales de la casa

Merluza a la plancha con verduritas frescas
o
Escalopines de Solomillo a la pimienta Rosa con crujiente de patata

Mi primera tarta
ó
Espuma de mascarpone con fresas naturales y granizado de miel

• SULA (sólo comidas)

Jorge Juan 33 ,+34 91 781 61 97

Garbanzos con patatas y cerdo ibérico
o
Piperrada con ventresca de bonito
o
Calamares del Campo

Dorada al horno
o
Entrecote con patatas

Sugerencia del chef

• 19 SUSHI BAR

Salud, 19 ,+34 91 524 01 75

Sopa de miso

Sushi variado
Tempura de langostino tigre con salsa cremosa picante

Brownie de chocolate templado con jengibre confitado

• SUKOTHAY (cenar de lunes a viernes y comidas los sábados)

Pº de la Castellana, 105 ,+34 91 598 03 56

Aperitivo del Chef

Sopa Miso

- o Edamame
- o Rollitos primavera de Vegetales y vermicelli de arroz

Maki de Salmón

- o Tempura de Vegetales
- o Temaki de Espárragos Trigueros
- o Ensalada de pollo y menta Thai
- o Brochetas de Pollo con salsa de Cacahuete

Merluza con leche de coco y tomate cherry

- o Pollo al curry rojo con langostinos, piña y albahaca
- o Noodles de arroz con gambas, curry verde y albahaca
- o Noodles salteados con brotes de soja, pollo, salsa de tamarindo y limón
- o Ternera al curry rojo

Postre de la casa

• TABERNA DEL ALABARDERO

Felipe V, 6 ,+34 91 547 25 77

Aperitivo de la casa

Croquetas de jamón serrano

Chistorra de Albizu

Composición de queso de cabra gratinado con verduritas tiernas, vinagreta de miel y nueces

o

Ensalada de langostinos a la plancha, vieiras, guacamole y mahonesa de mango

Dorada en costra de sal con compota de tomate, aceite de albahaca y patatas ahumadas

o

Solomillo de ibérico a la brasa con queso brie fundido y calabaza frita

Arroz con leche típico Alabardero

o

Biscuit de café en brick con chocolate caliente

o

Espuma de limón con frambuesas y salsa de membrillo

(Incluye agua mineral, café o infusión y delicias)

• URKIOLA MENDI

Arturo Soria, 51-53 ,+34 91 367 52 94

Royal de foie gras y crema de hongos (Boletus edulis)

Tres croquetas caseras y variadas

Pisto fino a la bilbaína

Txipirones en su tinta sobre migas de panceta crujientes

Presa de cerdo ibérico a la brasa de carbón de encina

Tarta de queso tipo quesada y helado de nuestros membrillos.

• UN LUGAR

Mauricio Legendre, 33 Bis ,+34 91 314 77 27

Cigalitas de Isla Cristina a la sartén

O

Menestra de Verduras Riojanas

O

Corazones de Alcachofas de Calahorra

O

Pochas con chungur

Carrileras de Buey estofadas al vino tinto D.O.Ca. Rioja

O

Bacalao a la Riojana

Tiramisú

O

Fresas a la Pimienta

• VERDIL. Mirasierra Suite Hotel. (sólo cenas)

Alfredo Marquerie, 43 ,+34 91 727 79 00

Carpaccio de pulpo con ensaladita de alga wakame, vinagreta de verduritas y pimentón

Presa ibérica con risotto de setas y jugo balsámico

Milhojas de chocolate blanco con salsa de frambuesas

-
- VIVIR EL VINO EL RESTAURANTE (Pozuelo de Alarcón) Excepto noches de viernes y sábado

Francia, 9 ,+34 91 799 26 11

Revuelto de sardinas con ajo y piparra

o

Sopa de Ajo

Salmón al hojaldre con trigueros

o

Rabo de Toro con puré de patatas

Turrón, café y yogur

o

Queso, miel y manzana verde

(Incluye servicio de pan y cafés)

-
- XA

Avda. de la Victoria 144. (El Plantío) ,+34 91 372 82 02

Guiños a la gastronomía española

Carrillada de Ternera

Postre San Onofre

o

Filloas qué será-será....

o

Chocolates de calidad

-
- ZORZAL (sólo comidas)

San Bernardino, 13 ,+34 91 541 20 26

Ajoblanco con bonito marinado

Costillar de cochinillo y mojo picante de cacahuete

Cuajada de leche de oveja

Paseo de la Gastronomía

• A CASIÑA

Avda. de las Provincias, s/n. Casa de Campo ,+91 526 34 25 / 91 526 32 61

• LA MASÍA DE JOSÉ LUÍS

Pº Puerta del Angel, s/n. Casa de Campo ,+91 479 15 00

Ensalada de queso de cabra gratinado y jamón de pato

Confit de pato con patata panadera y salsa de arándanos

Mousse de chocolate

• LA PESQUERA (Los arroces de la Casa de Campo)

Avda, Portugal, s/n. Recinto Ferial Casa Campo ,+91 464 16 12

Crema de Nécoras con delicias del mar

Entrecote de buey a la brasa con patatas panaderas y verdurita de temporada

Tarta artesanal de la casa

• RESTAURANTE CURRITO

Calle Principal de Provincias, s/n.Casa de Campo ,+91 464 57 04

Crema de Sopa de Ajo con Virutas Crujientes de Jamón y Huevo Escalfado.

Carrillera de Buey al Vino Tinto con Puré de Patatas

Tocino de Cielo

• RESTAURANTE GUIPUZCÓA

Avda. Portugal, s/n. Recinto Ferial Casa Campo ,+91 470 04 21 / 91 470 25 47

Sopa Arrantzale

Rabo de Toro estofado

Panchineta

• EL PABELLÓN ONDARRETA

Calle Principal de Provincias, s/n. Casa Campo ,+91 479 97 79

Hojaldre de puerros, setas y foie con mermelada de tomate a la albahaca

Milhoja de capón con manzana caramelizada y puré de boletus

Tartita de chocolate y mago con frutos silvestres

• EL PALACIO DE LA MISIÓN

Calle Principal de Provincias, 9. Casa Campo ,+91 464 77 77

Crema de puerro trufado con langostinos salteados

O

Crema de coliflor al curry

Medallones de solomillo de ibérico a la parrilla con reducción de oporto crema de patata ahumada

O

Lubina Asada con Puré de Patata, Ensalada de Canónigos y Vinagreta de concasse

Espuma de toffee con estofado de plátano

O

Espuma de Crema Catalana