

MENÚ

LOS JUEVES - "DÍA DEL COCIDO"

OPCIÓN COCIDO

COCIDO MADRILEÑO EN TRES VUELCO, UN MENÚ COMPLETO.
COMENZAMOS:

PRIMER VUELCO: LA SOPA DE COCIDO CON FIDEOS CABELLO

SEGUNDO VUELCO: LOS GARBANZOS, PATATA, COL Y ZANAHORIA

Y EL TERCER VUELCO: EL CHORIZO, MORCILLA, MELOSA DE TERNERA,
TOCINO, GALLINA, MANITAS DE CERDO Y EL JAMÓN DE TERUEL

OPCIONES ALTERNATIVAS AL COCIDO

PRIMEROS PLATOS:

- ENSALADA ESCALIVADA, PIMIENTOS ASADOS, BERENJENA, CEBOLLA Y LASCAS DE BACALAO CONFITADO
- BORRAJA DE LA HUERTA DE MOVERA CON COCOTXAS DE BACALAO Y LLUVIA DE ARROZ DE LAS CINCO VILLAS

SEGUNDOS PLATOS:

- RAPE "GRAN SOL" CON GAMBITAS Y CREMOSA SALSA DE ALMENDRAS
- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO RELLENO DE FOIE, ALBARDADO CON PANCETA IBÉRICA Y SALSA ESPAÑOLA

POSTRES

- SURTIDO DE POSTRES CASEROS "LA TORRE PLAZA"
- ARROZ CON LECHE CASERO AROMATIZADO CON NARANJA, LIMÓN Y VAINAS DE VAINILLA NATURAL
- PASTEL DE TRES CHOCOLATES Y DADITOS DE FRUTAS NATURALES DE TEMPORADA

BODEGA: VINOS DE NUESTRA TIERRA
AGUA MINERAL



Precio menú por persona

16€
IVA Incluido