

# Gastrofestival

11ª edición

## Menús Cinco Estrellas

Del 7 al 23 de febrero

**Precios hasta 35 €**

(PVP recomendado, IVA incluido)

# ÍNDICE

## LAS TABLAS / CHAMARTÍN / TETUÁN / CUATRO CAMINOS / PROSPERIDAD

Casa Corrochano .....	1
Cinco Jotas Padre Damián .....	2
Nuevo Gerardo.....	3
El Jamón del Abuelo .....	4
De la Riva .....	5
Behia .....	6
Mies.....	7
El Enfriador .....	8
Los Torreznos .....	9
Aranda Madrid .....	10
Casa Mulo .....	11

## CHAMBERÍ / RÍOS ROSAS / CHUECA / PRÍNCIPE PÍO

Ríos Rosas .....	12
Los Torreznos .....	13
El Decano .....	14
La Playa .....	15
Áureo .....	16
Mercato Ballarò .....	17
La Cocina de San Antón .....	18
Hotel Vincci The Mint .....	19

# ÍNDICE

Las Bóvedas de Cibeles .....	20
Colonial Norte .....	21

## SOL / PLAZA MAYOR / LAS LETRAS

Tanqueray Room (Larios Café) .....	22
Madrid Grill .....	23
La Esquina de Real .....	24
La Cruzada .....	25
Paradis Madrid .....	26
Bellini Food & Bar .....	27
Trattoria Sant Arcangelo .....	28
Sabe a Gloria .....	29
Nomad Food & Bar by Vincci Hoteles (Soho).....	30
La Tintorería .....	31
Los Galayos .....	32
Mirador del Arco de Cuchilleros .....	33

## LA LATINA / EMBAJADORES / ARGANZUELA

Casa María .....	34
Viva Burguer  .....	35
Piscomar by Jhosef Arias .....	36

## ÍNDICE

---

Antonio Sánchez.....	37
La Lonja Marisquería de Antón Martín .....	38
La Abacería de San Antón .....	39
La Lorenza .....	40
La Nobia.....	41
Capón by Josef Arias .....	42
El Parador .....	43
Callao 24 by Josef Arias .....	44
Kandida.....	45
Macarena - Reinventando el Sur.....	46
Latxaska Etxea .....	47
Nantes .....	48

### RETIRO / SALAMANCA

Cinco Jotas Serrano .....	49
Puerto Lagasca .....	50
Txatei .....	51
Treze .....	52
Dingo Velázquez.....	53
SoMa .....	54
Cinco Sentidos .....	55

## ÍNDICE

---

Los Gallos .....	56
Dingo Recoletos.....	57
Malvar .....	58
La Pulpería de Mila .....	59
Taberna&Media .....	60
Triana .....	61
Taberna Moderna.....	62
Rafa.....	63

**1**

Restaurante

## **CASA CORROCHANO**

Paseo Tierra de Melide, 38 (Las Tablas) · 28050 ·  
MADRID

Reservas: 917 505 393

www.casacorrochano.metro.rest

### **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Migas del pastor.
- Flor de alcachofa confitada en AOVE con sal Maldon.
- Pulpo a la brasa con suave puré de patata al aceite de pimentón de la Vera.
- Confit de pato con frutos rojos y pera confitada.

### **POSTRE:**

- Tarta casera a elegir.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

30 € (IVA incluido).

**2**

Restaurante

## **CINCO JOTAS PADRE DAMIÁN**

**COCINA DE TEMPORADA**

C/ Padre Damián, 42 · 28036 · MADRID

Reservas: 913 503 173

www.cincojotas.es

### **ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Cinco Jotas Bellota 100% ibérico.
- Pan Cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra.
- Croquetas de jamón ibérico Cinco Jotas.

### **PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Solomillo al Pedro Ximénez con patatas al aroma de la dehesa.
- Steak tartar de solomillo ibérico.

### **POSTRE:**

- Tarta de queso.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**3**

Restaurante

## **NUEVO GERARDO**

ARROCEERÍA Y COCINA DEL MAR

C/ Alberto Alcocer 46, BIS · 28016 · MADRID

Reservas: 914 579 459

www.gerardoalcocer.com

### **PRIMEROS A ELEGIR:**

- Ensalada de tomate de temporada, cebolleta fresca y ventresca de bonito del Norte.
- Croquetas cremosas de ibérico.
- Alcachofas naturales a la parrilla.
- Boquerones plateados a la andaluza con asadillo de pimientos.

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Arroz marinero con pescado de anzuelo.
- Merluza de pincho a la bilbaína suave.
- Corte de lomo bajo de vaca madura en su jugo con setas de temporada y patata rústica.

### **POSTRE A ELEGIR:**

- Soufflé de chocolate negro y crema helada de vainilla.
- Filloas crujientes de crema pastelera.
- Tiramisú con crema de mascarpone y soletilla de café.
- Café arábica e infusiones naturales.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).

**4**

Restaurante

## **EL JAMÓN DEL ABUELO**

COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Victor Andrés Belaunde, 36 · 28016 · MADRID

Reservas: 913 440 060

www.eljamondelabuelo.es

### **PRIMEROS A ELEGIR:**

- Tortilla de camarones.
- Salmorejo cordobés.

### **SEGUNDO A ELEGIR:**

- Merluza a las almendras.
- Rabo de toro estofado a la cordobesa.

### **POSTRE:**

- Biscuit de higos.

### **BEBIDA**

- Tercio gama Mahou.

### **PRECIO (Por persona)**

25 € (IVA incluido).

**5**

**Restaurante**  
**DE LA RIVA**  
COCINA ESPAÑOLA

C/ Cochabamba, 13 · 28016 · MADRID

Reservas: 914 588 954

www.restaurantedelariva.com

**ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Rabas de calamar fritas.
- Bocarte con anchoa.
- Cazuelita de legumbre del día con chorizo de Tineo o verduritas de la huerta con garbancitos.

**PRINCIPALES A ELEGIR:**

- Congrio en salsa verde al estilo de Aranda.
- Pecho de ternera con patatas panaderas.

**POSTRES A ELEGIR:**

- Flan.
- Natillas.
- Fruta preparada.
- Manzana asada.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

35 € (IVA incluido).

**6**

**Restaurante**  
**BEHIA**  
COCINA DE MERCADO

C/ Manuel de Falla, 5 · 28036 · MADRID

Reservas: 914 211 907

www.restaurantebehia.com

**PRIMEROS A ELEGIR:**

- Guiso de pochas y verduras asadas en fondo de ave y virutas de cecina.
- Wok de verduras a la soja y lima con huevo poché.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Chipirones a la brasa, su encebollado y puré de raíz de apio.
- Tapilla a la parrilla, cremoso de patata y piquillos.

**POSTRES A ELEGIR:**

- Tarta de queso asada y helado de vainilla.
- Tierra de chocolate, chantilly, fresas y helado de cardamomo.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

33 € (IVA incluido).

7

Restaurante

**MIES**

COCINA DE MERCADO

Av. General Perón, 4 · 28020 · MADRID

Reservas: 915 723 281

www.cafemies.es

### PRIMEROS A ELEGIR:

- Cigarritos crujientes de morcilla y confitura de tomate.
- Pulpo a la parrilla con cremoso de cachelos y emulsión de ajo asado.
- Piruletas crujientes de langostino con salsa dulce de jalapeño.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Tortellini relleno de rabo de toro en su reducción.
- Rape en costra de oliva negra con emulsión de piquillos.
- Lomo de vaca trinchado con patatas al romero.

### POSTRES A ELEGIR:

- Coulant de chocolate con coulis de frambuesa y helado.
- Tiramisú casero de mi cocinero.
- Tatin de manzana con helado de vainilla.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Barrica Original o Tercio de Mahou IPA.

### PRECIO (Por persona)

29 € (IVA incluido).

8

Restaurante - Cervecería

**EL ENFRIADOR**

COCINA MEDITERRÁNEA CON FUSIÓN

Paseo de la Castellana, 89

Pza. Pablo Ruíz Picasso · 28046 · MADRID

Reservas: 910 521 932

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Ensaladilla rusa con ventresca de bonito.
- Salpicón de sardinas en vinagre.
- Carpaccio de ternera con trufa y parmesano.
- Croquetas de boletus.
- Poke de atún rojo.
- Tortilla de Betanzos con boletus.

### POSTRE A ELEGIR: (2 UNIDADES)

### BEBIDA

- 4 Tercios Gama Mahou.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

9

Bar - Restaurante

## LOS TORREZNOS

COCINA MEDITERRÁNEA - TRADICIONAL

C/ López de Hoyos, 149 · 28002 · MADRID

Reservas: 914 136 647

www.lostorreznos.es

### APERITIVO DE LA CASA

---

#### PRIMERO:

- Patatas revolconas con torreznos.

#### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Entrecot a la parrilla.
- Pulpo gallego a la brasa.

#### POSTRE:

- Tarta de queso con toffee de caramelo.

#### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

#### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido).

10

Restaurante

## ARANDA MADRID

COCINA DE MERCADO INTERNACIONAL

C/ López de Aranda, 46 · 28027 · MADRID

Reservas: 910 513 659

www.arandamadrid.es

### PRIMEROS A COMPARTIR:

- Gyozas de pollo picantón al curry Jaipur.
- Chipirones al carbón con salsa de marisco coreana, manzana y setas.
- Arroz meloso de alcachofas al josper con leche de coco.

#### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Milhojas de txangurro y bechamel ligera de marisco.
- Pluma ibérica al carbón con berenjena a la llama y miel de especias.

#### POSTRE:

- Mousse de mascarpone.

#### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

#### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).



11

## Sidrería **CASA LULO** COCINA ASTURIANA

Avenida Reina Victoria, 50 · 28003 · MADRID  
Reservas: 918 643 108  
www.sidreriacasalulo.es

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Chorizo a la sidra.
- Ensalada asturiana.
- Cachopo asturiano de ternera IGP.

### POSTRE:

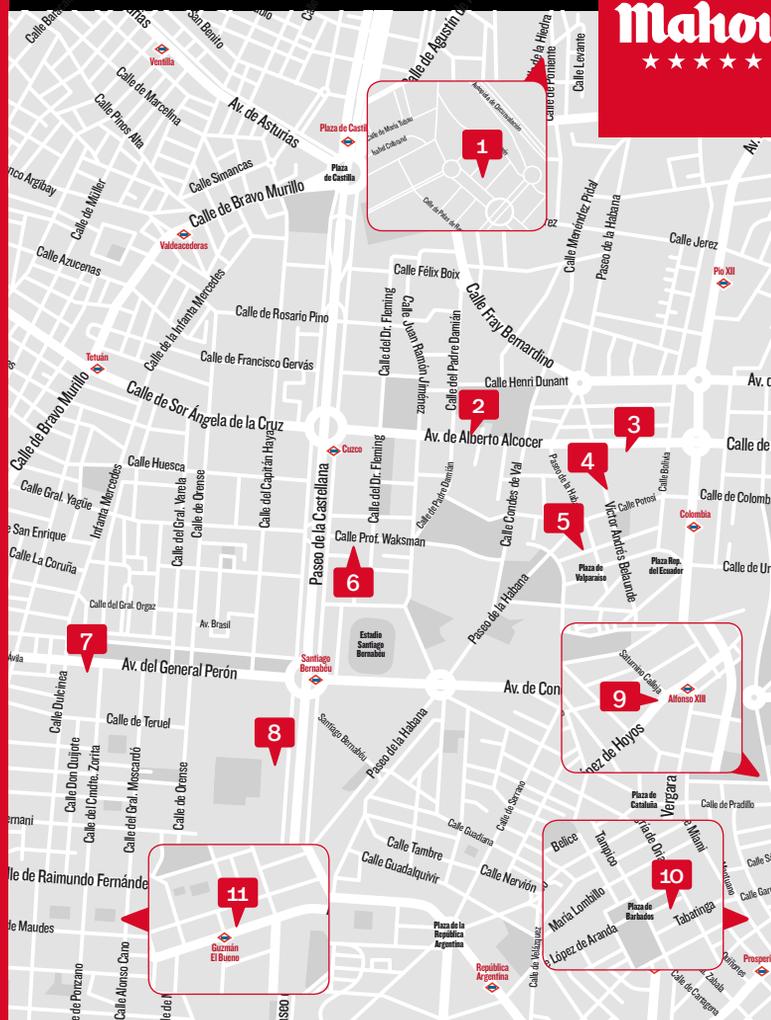
- Requesón con miel.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido).



**12**

**Parrilla**  
**RÍOS ROSAS**  
COCINA ESPAÑOLA

C/ Ríos Rosas, 6 · 28003 · MADRID  
Reservas: 913 993 275  
www.restauranteriosrosas.es

**PRIMEROS A COMPARTIR:**

- Burrata con salmorejo y pesto de albahaca.
- Filloa rellena de setas y foie.

**SEGUNDOS A COMPARTIR:**

- Bacalao al carbón con ciambotta.
- Lomo bajo de vaca a la parrilla.

**POSTRE A COMPARTIR:**

- Tatín de manzana.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

32 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**13**

**LOS TORREZNOS**  
COCINA MEDITERRÁNEA - TRADICIONAL

C/ Alonso Cano, 69 · 28003 · MADRID  
Reservas: 914 429 860  
www.lostorreznos.es

**APERITIVO DE LA CASA**

**PRIMERO:**

- Patatas revolconas con torreznos.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Entrecot a la parrilla.
- Pulpo gallego a la brasa.

**POSTRE:**

- Tarta de queso casera con toffee de caramelo.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

30 € (IVA incluido).

**14**

Cervecería - Restaurante  
**EL DECANO**

C/ Ponzano, 45 · 28003 · MADRID  
Reservas: 913 950 043

**PRIMEROS A ELEGIR:**

- Pimientos de piquillo rellenos de gambas con salsa vizcaína.
- Habitas baby con jamón.
- Ensalada de bacalao ahumado.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Solomillo de cebón a la pimienta o a la parrilla.
- Rabo de toro estofado.
- Lenguado a la parrilla.

**POSTRE:**

- Tarta de queso.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

30 € (IVA incluido).

**15**

Restaurante  
**LA PLAYA**  
COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Magallanes, 24 · 28015 · MADRID  
Reservas: 914 468 476 / 914 440 107  
www.restaurantelaplaya.com

**PRIMEROS A ELEGIR:**

- Ensaladilla rusa tradicional de bonito del Norte.
- Boquerones plateados fritos al momento.
- Buñuelitos de bacalao con miel de romero.
- Verduras del día salteadas con jamón ibérico y ajo rústico.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Arroz marinero limpio, para no mancharse (mínimo 2 pax).
- Arroz negro a la tinta del choco (mínimo 2 pax).
- Calamar de potera a la parrilla.
- Tacos de buey salteados a la sartén con ajetes tiernos y manzana.

**POSTRES A ELEGIR:**

- Leche frita con helado de vainilla.
- Carpaccio de piña y mango con sorbete de cítricos.
- Filloas rellenas de crema pastelera.
- Soufflé de chocolate al horno.
- Café arábica e infusiones naturales.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

35 € (IVA incluido).

**16**

Gastro Club

**ÁUREO**

COCINA DE AUTOR

C/ General Arrando, 16 · 28010 · MADRID

Reservas: 919 215 520

[www.aureogastroclub.es](http://www.aureogastroclub.es)

### ENTRANTES A ELEGIR:

- Pimientos asados con ventresca y almendras.
- Lingote de salmón con vinagreta de naranja.

### PRIMEROS A ELEGIR:

- Jurel en escabeche.
- Espárragos verdes plancha sobre crema de Cabrales.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Magret de pato con leche de coco infusionada
- Presa ibérica sobre crema de boniato.

### POSTRE:

- Postre y café.

### BEBIDA

- Tercio Gama Mahou.

### PRECIO (Por persona)

29,50 € (IVA incluido).

**17**

Restaurante

**MERCATO BALLARÒ**

COCINA SICILIANA

C/ Santa Engracia, 24 · 28010 · MADRID

Reservas: 913 101 618

[www.mercatoballaro.com](http://www.mercatoballaro.com)

### APERITIVO:

- Tapenade de aceitunas con pan de masa madre.

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Alcachofas fritas.
- Vitello Tonnato.
- Chipirones rellenos a la manera de Lipari.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Linguine a la carbonara con crema de trufa negra, espárragos trigueros y papada de cerdo ibérico.
- Busiati con ragú de costilla de cerdo ibérico.
- Oreja de elefante (filete de ternera gallega a la milanesa).
- Tacos de corvina salvaje al estilo de Pantelleria.

### POSTRE:

- Tiramisú.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**18**

Restaurante

## **LA COCINA DE SAN ANTÓN**

**COCINA DE MERCADO**

C/ Augusto Figueroa, 24, 3º planta · 28004 · MADRID

Reservas: 913 300 294

[www.lacocinadesananton.com](http://www.lacocinadesananton.com)

### **ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Queso curado de oveja.
- Ensalada de tomate asado con ventresca.
- Croquetas de jamón Cinco Jotas de bellota 100% ibérico.

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Abanico ibérico al carbón con boniato frito.
- Maki templado de salmón y alga wakame.

### **POSTRE:**

- Sorbete de lima y limón.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

**19**

Hotel

## **HOTEL VINCCI THE MINT**

**COCINA BRITÁNICA**

C/ Gran Vía, 10 · 28013 · MADRID

Reservas: 912 030 650

[www.vinccithemint.com](http://www.vinccithemint.com)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Fish & Chips.
- Cornish pastries.
- Roast lamb con salsas de menta.

### **POSTRE:**

- Trifle.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**28 € (IVA incluido).**

**20**

Restaurante - Cervecería  
**LAS BÓVEDAS  
DE CIBELES**  
COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Alcalá 43, Esq. Gran Vía · 28014 · MADRID

Reservas: 915 212 623

www.lasbovedasdecibeles.es

**ENTRANTE:**

- Pintxo de la casa.

**PRIMEROS A COMPARTIR:**

- Burritos de secreto ibérico con verduras salteadas y queso mascarpone.
- Tempura de langostinos sobre salsa de mayonesa de kimchi y sésamo negro.
- Tartar de tomate, aguacate y langostinos a la miel.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Merluza a la plancha en salsa japonesa con verduras escabechadas y ajos fritos.
- Entrecot de vaca gallega con mojo rojo y puré de almendras y trigueros.

**POSTRE:**

- Delicias dos chocolates con almendras.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

25 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**21**

Restaurante  
**COLONIAL NORTE**  
COCINA MEDITERRÁNEA

Paseo de la Florida S/N (Centro de Ocio Príncipe Pío)  
· 28008 · MADRID

Reservas: 915 401 848 / 49

www.colonialnorte.net

**PRIMEROS A ELEGIR:**

- Ensalada de burratina, tomate semiseco y rúcula al pesto suave.
- Chips de berenjena con miel de caña y laminado de queso de cabra.
- Brandada de bacalao al gratén.
- Saquitos crujientes de queso cremoso y langostinos.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Arroz marinero limpio (seco) (mínimo 2 pax).
- Lubina de pincho en escama de patata.
- Carrillera estofada al vino Garnacha.
- Hamburguesa de carne roja con reducción de mostaza antigua y chips vegetales.

**POSTRES A ELEGIR:**

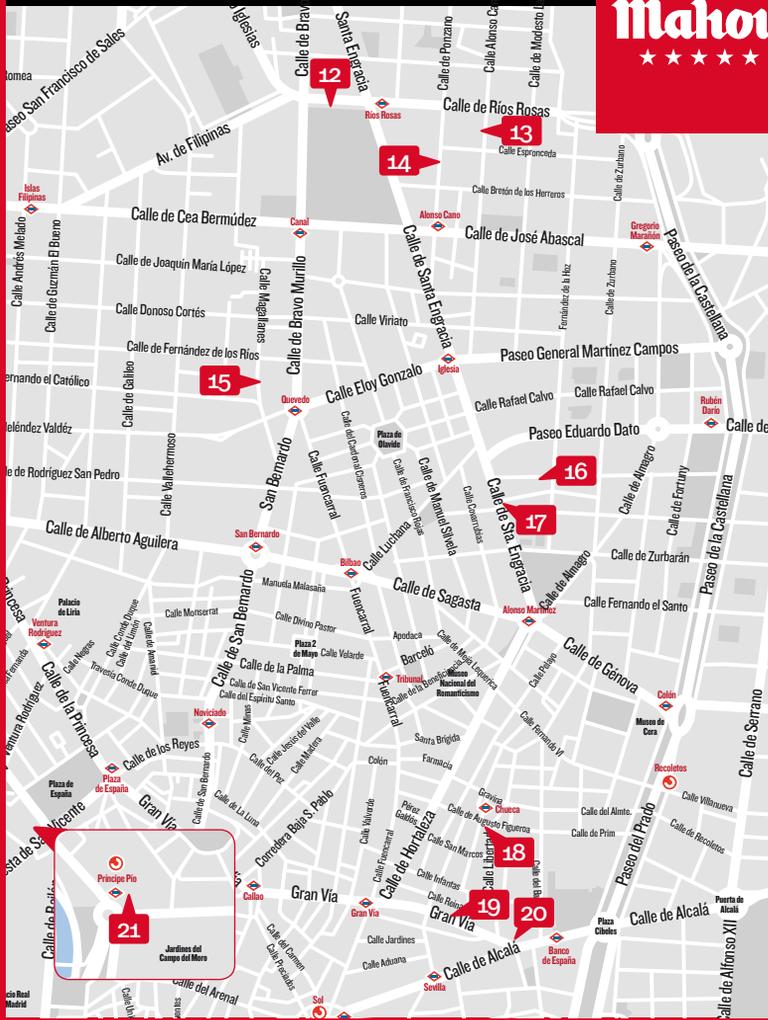
- Brownie de chocolate negro y frutos secos.
- Torrija brioche.
- Café.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).



**22**

Restaurante  
**TANQUERAY ROOM**  
**(LARIOS CAFÉ)**

COCINA MEDITERRÁNEA CON TOQUES INTERNACIONALES

C/ Silva, 4 · 28013 · MADRID

Reservas: 915 479 394

[www.larioscafe.es](http://www.larioscafe.es)

**APERITIVO DE LA CASA**

**APERITIVO FRÍO:**

- Ensaladilla de pulpo a la gallega.

**APERITIVO CALIENTE:**

- Dúo de croquetas de jamón y de queso.

**CARNE:**

- Presa ibérica con crema de boniato y encurtidos.

**PESCADO:**

- Tartar de atún rojo con aguacate y mango.

**POSTRE:**

- Tarta.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

33 € (IVA incluido).

## 23 MADRID GRILL

COCINA MEDITERRÁNEA A LA PARRILLA

C/ San Martín, 3 · 28013 · MADRID  
Reservas: 910 595 881  
www.madridgrill.com

### A COMPARTIR:

- Selección de verduras a la parrilla.
- Chorizo criollo con cachelo.
- Croquetas de jamón ibérico.

### PRINCIPAL A ELEGIR:

- Entrecot de ternera a la parrilla con patatas de la huerta.
- Delicia de pollo al grill con salsa de miel y mostaza antigua.
- Salmón noruego a la parrilla con timbal de aguacate.

### POSTRES A ELEGIR:

- Postre especial al horno.
- Café o té.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

25,99 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

## 24 LA ESQUINA DEL REAL

RESTAURANTE  
COCINA FRANCESA

C/ Unión, 8 · 28013 · MADRID  
Reservas: 915 594 309  
www.laesquinadelreal.com

### PRIMEROS A ELEGIR:

- Foie Grass Mi-Cuit con virutas de jamón ibérico templadas al horno y coulis de melocotón y plátano.
- Sopa de cebolla con rebanada de pan gratinada al Emmental.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Magret de pato fileteado con orejones confitados y salsa de fresas.
- Lomo de lubina en tempura con salsa de puerros a la crema.

### POSTRE:

- Tarta fina de manzana templada con helado de vainilla y canela.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido).

**25** **LA CRUZADA**  
COCINA TRADICIONAL

C/ Amnistía, 8 · 28013 · MADRID  
Reservas: 914 939 195  
www.tabernalacruzada.es

**MENÚ COCIDO EN TRES VUELCO  
O MENÚ DEGUSTACIÓN**  
**APERITIVO:**

- Croquetas caseras.

**ENTRANTES A DEGUSTAR:**

- Sopa de nuestro cocido.
- Cecina de Astorga.
- Queso curado de oveja.
- Tomate rosa con ventresca.

**PRINCIPALES A ELEGIR:**

- Tajada de bacalao con piparrada.
- Carrillera ibérica con puré de patata.
- Entrecot con patatas y pimientos.

**POSTRE:**

- Postre casero.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**  
35 € (IVA incluido).

**26** **PARADIS MADRID**  
COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Marqués de Cubas, 14 · 28014 · MADRID  
Reservas: 914 297 303  
www.paradismadrid.es

**MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Tiradito de vieira con aromas de trufa y picada de foie.
- Taco de bacalao confitado a baja temperatura con esencia de calçots.
- Jarrete de ternera asado con hueso sobre cremosos de patata y zanahoria.

**POSTRE:**

- Nuestra crema catalana con toffee y limón.

**BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**  
35 € (IVA incluido).

**27**

Restaurante

## **BELLINI FOOD & BAR**

**COCINA CASERA FUSIÓN**

C/ Cedaceros, 4 · 28014 · MADRID (Hotel Vincci)

Reservas: 913 604 720

[www.vinccicentrum.com](http://www.vinccicentrum.com)

### **PRIMERO A COMPARTIR:**

- Nuestra versión de croquetas caseras de mejillón tigre.

### **PRINCIPALES A DEGUSTAR:**

- Lomito de bacalao con crema de apio y jugo de jamón ibérico.
- Tapa de carrillera Thai con curry verde de coco y fideos de arroz.

### **POSTRE:**

- Pan con chocolate y su aceite de oliva Virgen Extra.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

**28**

Trattoria

## **TRATTORIA SANT ARCANGELO**

**COCINA ITALIANA**

C/ Moreto, 15 · 28014 · MADRID

Reservas: 913 691 093

[www.trattoriasantarcangelo.es](http://www.trattoriasantarcangelo.es)

### **ENTRANTE:**

- Ensalada exótica de pollo y mango: hojas frescas de temporada, tiras de pollo crujiente, mango, tomatitos de la huerta y piñones garrapiñados, aderezada con vinagreta de cítricos y miel.

### **PRINCIPAL:**

- Pancerotti de burrata y trufa: pasta fresca rellena de burrata y trufa, rehogada en sedosa emulsión de mantequilla y finas láminas de trufa negra.

### **POSTRE:**

- Espuma de yogurt y frutas del bosque.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**28 € (IVA incluido).**

29

Restaurante

## SABE A GLORIA

COCINA DE MERCADO - MEDITERRÁNEA

C/ Huertas, 53 - 28014 - MADRID

Reservas: 910 578 575

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Croquetas caseras.
- Ensalada de brotes con vinagreta de arándanos y frutos secos.
- Arroz meloso de pato y setas de temporada.

### POSTRE:

- Fondant de chocolate negro y helado de vainilla.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

30

Restaurante

## NOMAD FOOD & BAR BY VINCCI HOTELES

COCINA INTERNACIONAL

C/ Prado, 18 - 28014 - MADRID

Reservas: 911 414 111

### ENTRANTES A ELEGIR:

- Las croquetas de Josefa.
- Ensaladilla rusa NoMad.
- Nachos con queso, guacamole y carne.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Mini Kebab de cordero.
- Hamburguesa Angus.
- Lubina con guiso de cebolla y tirabeque.
- Solomillo de ternera con seta shiitake y patatas primor.

### POSTRES A ELEGIR:

- Atracción frutal.
- Dúo sacher de cacao y milhoja de crema.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

28 € (IVA incluido).

**31**

Restaurante

## LA TINTORERÍA

COCINA TRADICIONAL

C/ Espoz y Mina, 20 o entrada por C/ Barcelona, 9 ·  
28012 · MADRID

Reservas: 915 214 878

www.restaurantelatintoteria.es

### PRIMEROS A ELEGIR:

- Salmorejo cordobés.
- Ensalada de queso de cabra gratinado y mermelada de tomate.
- Parrillada de verduras a la plancha.
- Croquetas de jamón y pollo caseras.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Carrillera de cerdo ibérico glaseada en su jugo.
- Rabo de toro estofado con patatas.
- Entrecot de ternera con guarnición.
- Pescado del día.

### POSTRE:

- Postres caseros a elegir.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

25 € (IVA incluido).

**32**

Restaurante

## LOS GALAYOS

COCINA ESPAÑOLA

C/ Botoneras, 5 · 28012 · MADRID

Reservas: 913 663 028

www.losgalayos.net

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Nuestra esmerada y reconocida ensaladilla rusa.
- Pizarra de torreznos ibéricos.
- Croquetas de boletus y foie.
- Pimientos del piquillo rellenos de morcilla y piñones.

### PRINCIPALES A ELEGIR:

- Albóndigas de rape a la marinera.
- Cochinillo asado a baja temperatura con su guarnición.

### POSTRES A ELEGIR:

- Tarta de queso con frutos rojos del bosque.
- Sorbete de mango.
- Café.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas, tercio Mahou Barrica Original o tercio Mahou IPA.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

# 33

Restaurante

## MIRADOR DEL ARCO DE CUCHILLEROS

COCINA TRADICIONAL

C/ Cava de San Miguel, 8 · 28005 · MADRID

Reservas: 913 645 793

[www.miradordelarcocuchilleros.com](http://www.miradordelarcocuchilleros.com)

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Champiñón relleno a la plancha.
- Tortilla española recién cocinada.
- Callos a la madrileña.
- Cogollos de Tudela.
- Pan de horno de leña.

### POSTRE:

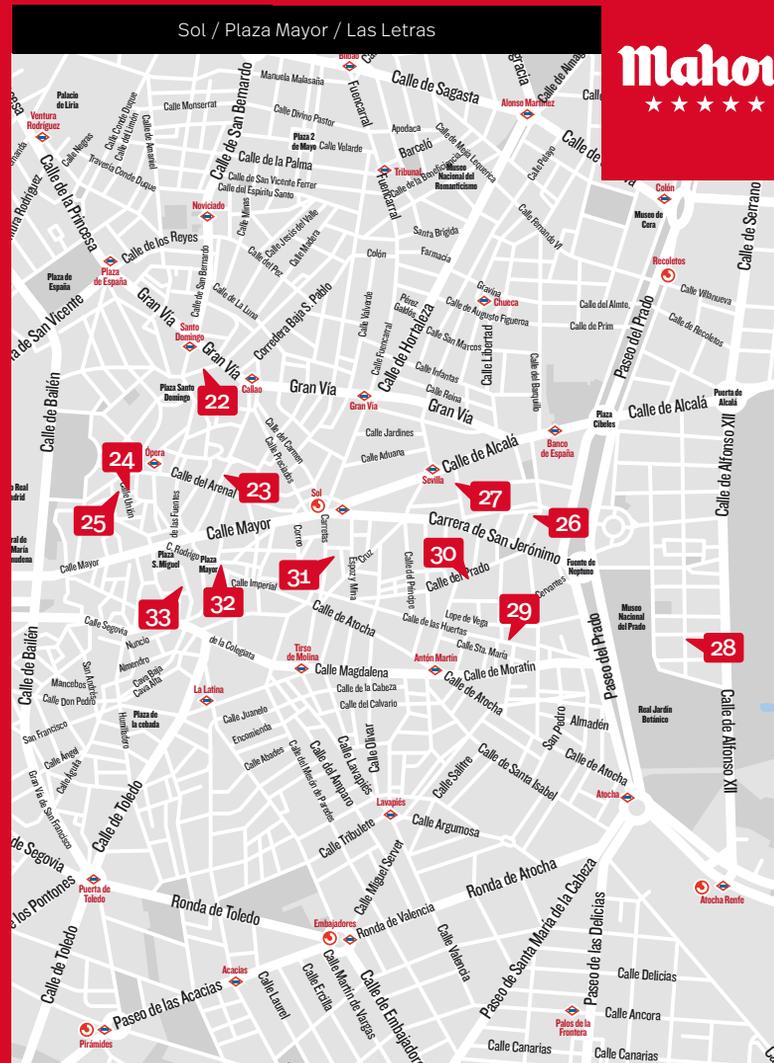
- Sorbete de mango.

### BEBIDA

- Tercio Gama Mahou.

### PRECIO (Por persona)

25 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).



**34**

Restaurante

## **CASA MARÍA**

**COCINA CLÁSICA MEDITERRÁNEA  
Y ESPAÑOLA**

C/ Cava Alta, 7 · 28012 · MADRID

Reservas: 915 591 007

[www.casamariamadrid.es](http://www.casamariamadrid.es)

### **PRIMERO:**

- Sopa de tomillo del motel del Ampurdan.

### **SEGUNDO:**

- Lomo ibérico asado criado con castañas con su guarnición de boniato, nabo escabechado y veloutte de mostaza.

### **POSTRE:**

- Brownie de chocolate.

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

29,90 € (IVA incluido).

**35**

Restaurante

## **VIVA BURGUER**

**COCINA VEGANA**



C/ Costanilla de San Andrés, 16 · 28005 · MADRID

Reservas: 913 663 349

[www.vivaburguer.es](http://www.vivaburguer.es)

### **ENTRADA:**

- Tapa Mahou de taco de ceviches.

### **PRIMEROS:**

- Croqueta de espinaca a los tres quesos.
- Croqueta de arroz marinera.

### **SEGUNDO:**

- Viva Burger a elegir.

### **POSTRE:**

- Tarta caliente de chocolate de confitura de fresas.

### **BEBIDA**

- Tercio Gama Mahou.

### **PRECIO (Por persona)**

28 € (IVA incluido).

**36**

Restaurante

## **PISCOMAR BY JHOSEF ARIAS**

**COCINA PERUANA - PESCADOS Y MARISCOS**

Carrera de San Francisco, 15 · 28005 · MADRID

Reservas: 910 014 597

[www.restaurantepiscomar.com](http://www.restaurantepiscomar.com)

### **APERITIVOS (SNACK):**

- Cancha.
- Chifle.
- Papa violeta.

### **BRINDIS:**

- Chilcano de Pisco 20 cl.

### **A DEGUSTAR:**

- Huancaína: huevo, papa y huancaína.
- Cebiche Sabe Perú: pescado, leche de tigre y boniato
- Causa Limeña: ají amarillo, bonito y aceituna botija.

### **A ELEGIR:**

- Jalea Mixtura: mariscos, pescado y criolla.
- Seco a la norteña: morcillo, frijoles, chicha de Jora y cilantro.

### **POSTRE**

### **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

**37**

Taberna

## **ANTONIO SÁNCHEZ**

**COCINA MEDITERRÁNEA - CASTELLANA**

C/ Mesón de Paredes, 13 · 28012 · MADRID

Reservas: 915 397 826

[www.tabernaantoniosanchez.com](http://www.tabernaantoniosanchez.com)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Croquetas caseras.
- Verduritas en tempura.
- Cazuelita de callos a la madrileña.
- Chipirones a la brasa con concasse de tomate y salsa de espinacas.
- Carrillera de ternera en su salsa con un toque de foie, sobre cama de puré de patata.

### **POSTRE:**

- Tabla de surtido de postres caseros.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**30 € (IVA incluido).**

# 38 LA LONJA MARISQUERÍA DE ANTÓN MARTÍN

**COCINA CLÁSICA MEDITERRÁNEA Y ESPAÑOLA**

C/ Santa Isabel, 5, 1ª Planta (Mercado de Antón Martín)  
Puestos 40-43 · 28012 · MADRID

Reservas: 913 697 140

[www.lonjamarisqueriaantonmartin.com](http://www.lonjamarisqueriaantonmartin.com)

## **PRIMERO:**

- Sopa del pescador.

## **SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Pulpo a la portuguesa.
- Asado a la gallega con cachelos.

## **POSTRE:**

- Tarta tatin.

## **BEBIDA**

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)  
25 € (IVA incluido).

# 39 LA ABACERÍA DE SAN ANTÓN

**COCINA CLÁSICA MEDITERRÁNEA Y ESPAÑOLA**

C/ Santa Isabel, 5, 1ª Planta (Mercado de Antón Martín)  
Puestos 30-31 · 28012 · MADRID

Reservas: 913 697 140

[www.abaceriaantonmartin.com](http://www.abaceriaantonmartin.com)

## **PRIMERO:**

- Bisque de marisco.

## **SEGUNDO:**

- Rabo de toro con garbanzos de Madrid y reducción de Pedro Ximénez.

## **POSTRE:**

- Copa de espuma de maracuyá, cítricos y cereales.

## **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)  
25 € (IVA incluido).

## 40 LA LORENZA

Taberna

C/ Doctor Piga, 3 · 28012 · MADRID

Reservas: 911 826 928

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Croqueta de chorizo ibérico.
- Tartar de atún rojo.
- Ensalada de salmón marinado en miso.
- Gyozas de gallo de Mos, castañas y ají amarillo.
- Canelón de manitas, rabo de vaca y setas.
- Mogote de cerdo ibérico con mole amarillo.

### POSTRE:

- Tarta de queso Gorgonzola.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido).

**Mahou**  
★★★★★

## 41 LA NOBIA

Restaurante

C/ Salitre, 45 · 28012 · MADRID

Reservas: 910 015 967

[www.lanobia.es](http://www.lanobia.es)

### APERITIVO:

- Cupcake de manzana, mousse de foie y topping de piña.

### ENTRANTE:

- Ensalada de pavo en escabeche con texturas de remolacha.

### PESCADO:

- Bacalao confitado con mole verde.

### CARNE:

- Solomillo de vacuno con corte tibio de ensaladilla y trazos de piquillos.

### POSTRE:

- Esponjoso de queso Idiazábal en infusión de frutos rojos al pacharán.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou IPA.

### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido).

**Mahou**  
★★★★★

42

Restaurante

## CAPÓN BY JHOSEF ARIAS

COCINA PERUANA - ASIÁTICA

C/ San Isidoro de Sevilla, 4 · 28005 · MADRID

Reservas: 910 592 038

www.restaurantecapon.com

### APERITIVO:

- Wantan frito.

### BRINDIS:

- Pisco sour 15 cl.

### A COMPARTIR:

- Puro Barrio: tiradito, leche de tigre y atún.
- Chiferas: alitas, ajés, sésamo.
- Acebichado: maki, aguacate, leche de tigre.
- Anticuchero: nigiri, lomo, salsa anticuchera y chimichurri.
- Jorge Chávez: arroz, fideos y pollo.
- Chijaukay: pollo, salsa oriental y ostión.

### POSTRE

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

43

Restaurante

## EL PARADOR

COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Seco, 14 · 28007 · MADRID

Reservas: 915 521 279

www.restauranteeiparador.es

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Surtido de ibéricos con queso curado y picos de Jerez.
- Gambones a la plancha con salsa de soja.

### CORTANTE:

- Sorbete de limón al cava.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Cachopo asturiano con patatas bastón.
- Chuletitas de tealchal con patatas y verduritas plancha.

### POSTRES A ELEGIR:

- Tarta casera de queso con coulis de frambuesa.
- Arroz con leche.
- Flan de huevo al caramelo.
- Natillas caseras con tierra de galleta.
- Crema de yogurt con trufas del bosque.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas..

### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

44

Restaurante

## CALLAO 24 BY JOSEF ARIAS

COCINA PERUANA - COMIDA CRIOLLA

C/ Monte Oliveti, 19 · 28036 · MADRID

Reservas: 910 852 210

www.callao24.com

### APERITIVOS (SNACK):

- Cancha · Chifle · Papa violeta.

### BRINDIS:

- Pisco sour 15 cl.

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- De la Huancaína: crema de ají amarillo, queso, leche, papa, huevo y aceituna.
- Chalaco: pescado, leche de tigre y rocoto.
- Causa al olivo: causa, papa, ají amarillo, lima y pulpo.
- Jalea Pícosa: pescado, leche de tigre, ají limo y cebolla morada.

### PRINCIPALES A COMPARTIR:

- Ají de gallina: ají amarillo, pollo, leche y queso.
- Seco de ternera: morcillo, pallares, chicha de Jora y cilantro.

### POSTRE

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas). Corresponden 2 bebidas por pax.

45

Restaurante

## KANDIDA

COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Bolívar, 11 · 28045 · MADRID

Reservas: 917 651 761

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Croquetas de jamón ibérico o queso Tale.
- Lacón con queso brie y cebolla caramelizada.
- Pastel de langostinos y calabacín.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Callos a la madrileña (Especialidad).
- Piquillos rellenos de carillera de ternera.
- Chipirones a la plancha con carpaccio de tomate.
- Suprema de salmón con salsa de coco y mango.

### POSTRES:

- Postres de la casa.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

30 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

46

Restaurante

## MACARENA REINVENTANDO EL SUR

COCINA ANDALUCÍA FUSIÓN

C/ Rodio, 6 · 28045 · MADRID

Reservas: 910 571 316

www.macarenamadrid.com

### MENÚ DEGUSTACIÓN:

- Guacamole y gamba cristal.
- Croqueta deconstruida y carabino.
- Tartar tarantelo de atún rojo ahumado al romero.
- Carrillera retinta guisada y parmentier trufado.

### POSTRE:

- Mini musgo.

### BEBIDA

- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

32,50 € (IVA incluido).

47

Restaurante

## LATXASKA ETXEA

ASADOR VASCO

Paseo del Molino, 8 · 28045 · MADRID

Reservas: 915 271 067

www.latxaskaetxea.com

### ENTRANTE:

- Canapé de antxoa de Bermeo con papada ibérica de bellota.

### PRIMERO:

- Tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Secreto ibérico de Guijuelo a la brasa y patatas panadera.
- Fritos de bacalao en tempura y piquillos salteados.

### POSTRE:

- Coulant de chocolate con helado de vainilla.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO** (Por persona)

35 € (IVA incluido).

48

Restaurante  
**NANTES**  
COCINA MEDITERRÁNEA

Maestro Arbos, 15 · 28045 · MADRID

Reservas: 910 743 052

[www.restaurantenantes.com](http://www.restaurantenantes.com)

**ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Paté de perdiz en escabeche al Oporto.
- Ensaladilla cremosa de patata con tartar de gambas y naranja.
- Puerros confitados, vinagreta de avellanas y anchoas del Cantábrico.
- Bravas de boniato con salsa picante de caracoles.

**PRINCIPALES A ELEGIR:**

- Lomo de bacalao al horno con pisto manchego.
- Carrillada de vaca estofada al Jerez con cremoso de chirivía.

**POSTRE:**

- Torrija caramelizada de sobao pasiego con helado artesano.

**BEBIDA**

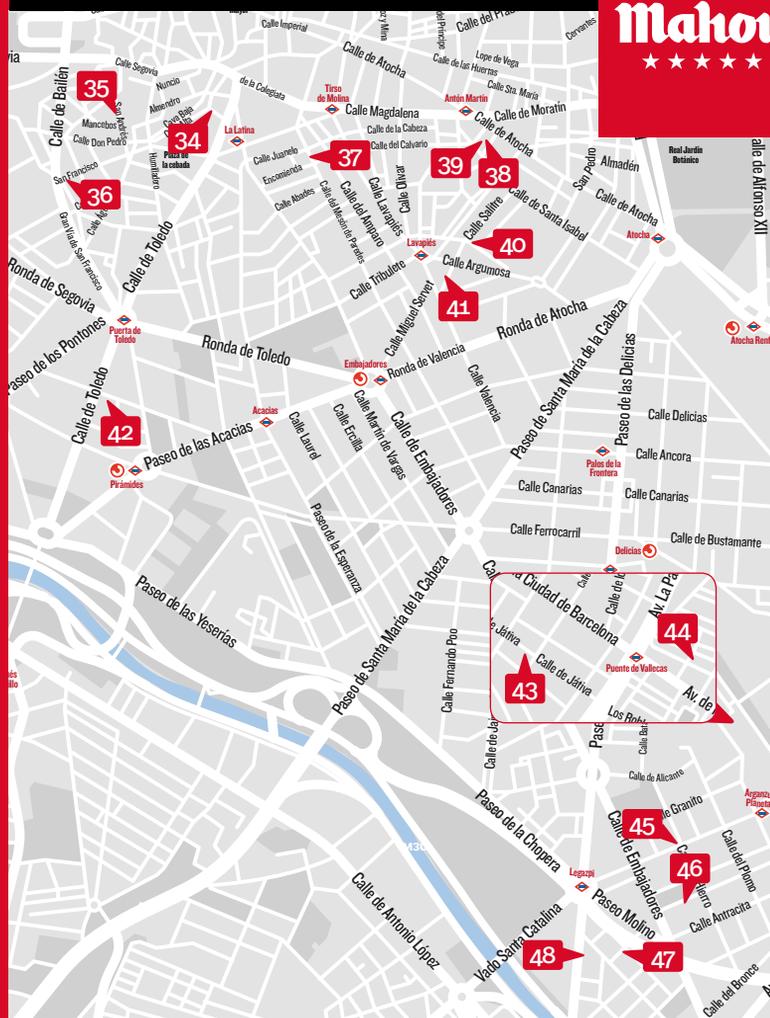
- Tercio de Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

30 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**Mahou**  
★★★★★

**Mahou**  
★★★★★



49

Restaurante

## CINCO JOTAS SERRANO

COCINA DE TEMPORADA

C/ Serrano, 118 · 28006 · MADRID

Reservas: 915 632 710

[www.cincojotas.es](http://www.cincojotas.es)

### ENTRANTES A COMPARTIR:

- Cinco Jotas bellota 100% ibérico.
- Pan cristal con aceite de oliva Virgen Extra.
- Croquetas de jamón ibérico Cinco Jotas.

### PRINCIPAL A ELEGIR:

- Solomillo al Pedro Ximénez con patatas al aroma de la dehesa.
- Steak Tartar de solomillo ibérico.

### POSTRE:

- Tarta de queso.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

50

Restaurante

## PUERTO LAGASCA

COCINA ESPAÑOLA - TRADICIONAL

C/ Lagasca, 81 · 28006 · MADRID

Reservas: 915 764 111

[www.puertolagasca.com](http://www.puertolagasca.com)

### PRIMEROS A ELEGIR:

- Taco de bonito con asadillo de pimientos.
- Timbal de berenjena con tomate.

### SEGUNDOS A ELEGIR:

- Chipirones a la plancha con verduras
- Carrilleras ibéricas con puré de zanahoria.

### POSTRES A ELEGIR:

- Gula de chocolate.
- Tarta de limón.

### BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### PRECIO (Por persona)

35 € (IVA incluido).

**51**

**Restaurante**  
**TXATEI**  
COCINA JAPONESA

C/ Don Ramón de la Cruz, 49 bajo · 28001 · MADRID

Reservas: 911 123 183

www.txatei.com

**PRIMEROS A DEGUSTAR (SE PUEDE CAMBIAR  
SEGÚN MERCADO):**

- Tartar de atún picante.
- Espinacas con salsa de sésamo casera.
- Anguila al carbón "shira yaki".
- Tofu manju con salsa de bogavante "gin-an".
- Sopa miso.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Chirashi sushi.
- Teriyaki de pollo con arroz.

**POSTRE**

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**52**

**Restaurante**  
**TREZE**  
COCINA DE MERCADO

C/ General Pardiñas, 34 · 28001 · MADRID

Reservas: 915 410 717

www.trezerestaurante.com

**A DEGUSTAR:**

- Croquetas de jamón.
- Guiso de morro y manitas de cerdo con crujiente de oreja.
- Torrezno Treze.
- Chipirones salteados con curry amarillo.
- Gamo asado con setas, castañas y membrillo.

**POSTRE:**

- Tarro de oreo y chocolate.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

30 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**53**

Restaurante

## **DINGO VELÁZQUEZ**

COCINA INTERNACIONAL

C/ Velázquez, 47 · 28001 · MADRID

Reservas: 910 510 506

www.dingorestaurant.com

### **ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Carpaccio de ternera con rúcula, trufa y parmesano.
- Ensalada de ventresca con tomate, cebolla y piparras.
- Croquetas de pulled pork.
- Quesadilla de chili con carne y pico de gallo.

### **PRINCIPAL A ELEGIR:**

- Costillas melosas de cerdo a la BBQ con ensalada de col.
- Merluza de pincho con verduras a la parrilla.
- Lagarto ibérico con ensalada de tomate.
- Hamburguesa Dingo.

### **POSTRE:**

- Crumble de zanahoria con crema de queso y lima.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

29 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

**54**

Restaurante

## **SOMA**

COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Goya, 79 · 28001 · MADRID (Hotel Vincci SoMa)

Reservas: 914 357 545

www.vinccisoma.com

### **APERITIVO:**

- Croquetas caseras de jamón y pistachos.

### **PRIMEROS A COMPARTIR:**

- Carpaccio de picaña madura con rúcula y parmesano.
- Burrata de la Puglia al aceite de trufa, mortadella, ensalada de tomates y rúcula.

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Hamburguesa de cerdo ibérico, parmesano, mayo pesto y tomate seco.
- Lomo de salmón con teriyaki, vegetales y noodles.

### **POSTRE:**

- Tarta de queso con jalea de limón.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).

**55**

Restaurante

## **CINCO SENTIDOS**

COCINA MEDITERRÁNEA DE AUTOR

C/ Lombia, 5 · 28009 · MADRID

Reservas: 678 907 073

[www.restaurantecincosentidos.com](http://www.restaurantecincosentidos.com)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN A COMPARTIR:**

- Croquetas de pollo en pepitoria.
- Ensaladilla a la huancaína con láminas de atún a la plancha.
- Guiso de boletus con jugo de carne y trufa.
- Tartar de salmón marinado en cítricos y helado de manzana verde.
- Carrillada ibérica al curry rojo con espinacas crujientes.

### **POSTRE:**

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

**56**

Restaurante

## **LOS GALLOS**

COCINA ESPAÑOLA - TRADICIONAL

Callejón Puigcerdá, 4 · 28001 · MADRID

Reservas: 914 310 647

[www.tabernalosgallos.com](http://www.tabernalosgallos.com)

### **ENTRANTES A COMPARTIR:**

- Ensaladilla.
- Croquetas.
- Chanquetes.

### **PRINCIPAL A COMPARTIR:**

- Bacalao Dourado.
- Carrillera de ibérico al vino tinto.

### **POSTRES A COMPARTIR:**

- Gula de chocolate.
- Cesta de frutas.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

# 57 **DINGO RECOLETOS**

Restaurante

COCINA INTERNACIONAL

Paseo de Recoletos, 14 · 28001 · MADRID

Reservas: 917 817 073

www.dingorestaurant.com

## ENTRANTES A COMPARTIR:

- Carpaccio de ternera con rúcula, trufa y parmesano.
- Ensalada de ventresca con tomate, cebolla y piparras.
- Croquetas de pulled pork.
- Quesadilla de chili con carne y pico de gallo.

## PRINCIPAL A ELEGIR:

- Costillas melosas de cerdo a la BBQ con ensalada de col.
- Merluza de pincho con verduras a la parrilla.
- Lagarto ibérico con ensalada de tomate.
- Hamburguesa Dingo.

## POSTRE:

- Crumble de zanahoria con crema de queso y lima.

## BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

## PRECIO (Por persona)

29 € (IVA incluido) (Mínimo 2 personas).

# 58 **MALVAR**

Restaurante

COCINA DE MERCADO

Plaza de la Independencia, 3 · 28001 · MADRID

Reservas: 914 322 911

www.hospes.com

## APERITIVO:

- Mini carpaccio de calabacín con queso azul, corazón de tomate, piñones y vinagreta de mostaza y miel.

## PRIMERO:

- Risotto con setas forestales de la Sierra de Guadarrama, arándanos, rúcula silvestre y reducción de cerveza Mahou negra.

## SEGUNDO:

- Pollo de corral relleno de ciruelas, bacon, chalotas y foie con salsa bordalesa y crujiente de su piel.

## POSTRE:

- Tarta de queso Malvar con frutos del bosque.

## BEBIDA

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

## PRECIO (Por persona)

29 € (IVA incluido).

**59**

Restaurante  
**LA PULPERÍA  
DE MILA**  
COCINA GALLEGA

C/ Lagasca, 11 · 28001 · MADRID  
Reservas: 915 760 085  
www.lapulperiademila.com

**PRIMEROS A ELEGIR:**

- Empanada de la aldea (diferente cada día).
- Pulpo a la gallega con sus cachelos.
- Tortilla melosa de Betanzos.
- Croquetas de xamón.

**SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Arroz marinero al caldeiro (mínimo 2 pax).
- Bocaditos de merluza con patata hilada.
- Salteado de ternera al ajo-rústico.
- Callos melosos de Lalín con garbanzos.

**POSTRES A ELEGIR:**

- Filloas caseras.
- Sorbete de manzana verde con aguardiente.
- Tocino de cielo al caramelo.
- Quesada gallega.
- Café árábica e infusiones naturales.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).

**60**

Restaurante  
**TABERNA&MEDIA**  
COCINA TRADICIONAL

C/ Lope de Rueda, 30 · 28009 · MADRID  
Reservas: 918 675 842  
www.tabernaymedia.com

**MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Milhojas de sardina ahumada y salmorejo cordobés.
- Vieiras a la parrilla con alcachofas confitadas.
- Secreto ibérico con verduras salteadas y arroz Kubak.

**POSTRE:**

- Cremosos de chocolate.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).

**61**

Restaurante

## **TRIANA**

COCINA ANDALUZA - CASERA

C/ Narváez, 48 · 28009 · MADRID

Reservas: 914 095 683

www.restaurantetriana.es

### **MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Ensaladilla rusa de marisco con gamba cristal.
- Croquetas melosas de jamón ibérico.
- Huevos rotos con crema de trufa.
- Rabas de chipirón y cazón.
- Tacos de solomillo ibérico.

### **POSTRE:**

- Tarta de queso.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**28 € (IVA incluido)** (Mínimo 2 personas).

**62**

Restaurante

## **TABERNA MODERNA**

COCINA MEDITERRÁNEA

C/ Fernán González, 50 · 28009 · MADRID

Reservas: 915 044 507 / 915 046 699

www.taberna-moderna.com

### **PRIMEROS A ELEGIR:**

- Ensaladilla rusa tradicional de bonito de campaña.
- Lechuga viva aliñada con cebolleta fresca.
- Bienmesabe adobado al estilo de San Fernando.
- Tortillitas de camarones con su romesco.

### **SEGUNDOS A ELEGIR:**

- Arroz campestre de picantón y setas de temporada (mínimo 2 pax).
- Chipirón de costa a la parrilla y aceite de ajilimójili.
- Taquitos de carne roja salteados en su jugo con ajos tiernos y habitas baby.
- Rabo de toro estofado a la cordobesa.

### **POSTRES A ELEGIR:**

- Filloas rellenas de crema pastelera.
- Tiramisú a la italiana.
- Tocino de cielo al caramelo.
- Arroz con leche de caserío.
- Café árabe e infusiones naturales.

### **BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

### **PRECIO (Por persona)**

**35 € (IVA incluido).**

63

Restaurante

**RAFA**

COCINA TRADICIONAL

C/ Narváez, 68 · 28009 · MADRID

Reservas: 915 731 087

www.restauranterafa.es

**MENÚ DEGUSTACIÓN:**

- Ensaladilla rusa.
- Pulpo a la plancha, crema de patata y aceite de pimentón.
- Merluza asada con sofrito de cebolla y tomate.

**POSTRE:**

- Tarta de queso manchego.

**BEBIDA**

- Tercio Mahou Cinco Estrellas.

**PRECIO (Por persona)**

35 € (IVA incluido).

**Mahou**  
★★★★★**Mahou**  
★★★★★