

Entradas para compartir

Chacinas: Chicharrón, Cabecero de Lomo y Morcón
(acompañado de cerveza Mahou de barril)

Alboronia Madrileña

Migas con Sardina Ahumada

Soldaditos de Pavía en Tempura

(acompañado de copa de Aura, Rueda, D.O.)

**

Plato principal a elegir

Arroz de Quintería

(acompañado de copa de Aura, Rueda, D.O.)

Delicias de Perdiz con polvo de maíz tostado

(acompañado de copa de Colección Privada Félix Azpilicueta)

Cochinillo Asado a baja temperatura con Patatas Revolconas

(acompañado de copa de Colección Privada Félix Azpilicueta)

**

Postre a elegir

Bartolillos Madrileños

Torrija Siglo XVIII con helado de leche Merengada

Puches Dulces

Picatostes con Zurracapote

Copa de Champagne Perrier Jouët Gran Brut

Café natural, acompañado de Frutos secos dulces

**

El menú incluye dos copas de vino Blanco, dos copas de Tinto, una cerveza Mahou, una copa de Champagne y 1/2 litro de agua.

Precio p.p. 35 euros

IVA INCLUIDO