

Restaurante *La Playa*

C/ Magallanes, 24 28015 Madrid

Tfno. 91 446 84 76 / 01 07

www.restaurantelaplaya.com



MENÚ 1

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Gazpacho de cereza con carabinero

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebollita dulce

Croquetas caseras de ibérico (2 Uds. por persona)

Bienmesabe en adobo al estilo de San Fernando

Para seguir (a elegir uno)

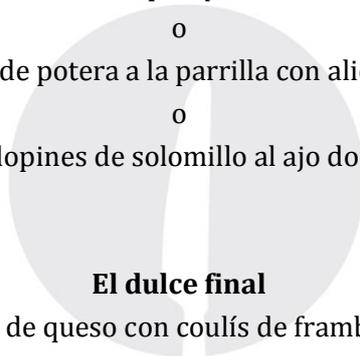
Arroz Marinero limpio "para no mancharse"

o

Calamar de potera a la parrilla con alioli suave

o

Escalopines de solomillo al ajo dorado



El dulce final

Tarta de queso con coulés de frambuesa

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

Nuestra bodega

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Ermita de Nieve - Verdejo

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo

Aguas minerales (con o sin gas)

PRECIO POR PERSONA 39,50€

10% I.V.A. NO INCLUIDO



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
nresinuestro*

MENÚ 2

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Salmorejo cordobés con virutas de ibérico
Ensaladilla rusa tradicional de merluza de pincho
Huevo campero con jamón ibérico y patatinas
Pulpo de pedrero a la parrilla con Alioli suave

Para seguir (a elegir uno)

Arroz seco de verduras de nuestra huerta

o

Taco de bacalao al Pilpil con crujiente de su piel

o

Baby de carne roja con sal Maldón y pimientos cristal

El dulce final

Filloas caseras con helado de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Dulces de la Casa

Nuestra bodega (a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

PRECIO POR PERSONA 42,00€

10% I.V.A. NO INCLUIDO

● ● ●
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
presupuesto*

MENÚ 3

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera
Gambas blancas de Isla Cristina cocidas
Chanquetes a la Andaluza con huevos de corral fritos
Pulpo de pedrero en aceite de pimentón

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con carabineros de Huelva

o

Lomos de rape de roca a los ajos tostados

o

Lomo de buey a la sal Maldón y asadillo de pimientos

El dulce final

Soufflé de chocolate al horno
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot

Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

PRECIO POR PERSONA 47,00€

10% I.V.A. NO INCLUIDO

MENÚ 4

(Validez hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera cortado a cuchillo
Foie de pato hecho en casa con manzana caramelizada
Alcachofas en flor a la parrilla con sal Maldón (2 Uds. por persona)
Rabas de calamar fritas como en Portosín

Para seguir (a elegir uno)

Caldereta de arroz con bogavante gallego

o

Rodaballo al horno con crudité de verduras

o

Taco de Solomillo de buey al carbón de encina

El dulce final

Leche frita elaborada al momento
Café Arábica e infusiones naturales
Dulces de la Casa

Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%
(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%

Vino tinto (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%
(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Murrieta Rva. - Tempranillo, Garnacha tinta y Mazuelo
(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot
Aguas minerales (con o sin gas),
refrescos y cervezas

PRECIO POR PERSONA 49,00€

10% I.V.A. NO INCLUIDO