



COUZAPÍN

Restaurante Sidrería

MENÚ 1

PRIMEROS A COMPARTIR*

Jamón ibérico de Guijuelo con su pan tumaca.

Alérgenos: cereales y gluten.

Fritos de pixín con salsa tártara.

Alérgenos: cereales, gluten, frutos de cáscara, huevos, pescado y lácteos

Pulpo braseado con cama de patata, huevo y emulsión de arbequina y pimentón.

Alérgenos: huevos y moluscos.

Croquetas caseras de jamón.

Alérgenos: cereales, gluten, huevos y lácteos.

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

Pixín de barriga negra asado al horno con refrito tradicional.

Alérgenos: frutos de cáscara y pescado.

Merluza gorda de anzuelo al horno con su refrito.

Alérgenos: pescado y sulfitos.

Solomillo de vaca vieja a la parrilla con terrina de bacon, patata y queso.

Alérgenos: sulfitos y lácteos.

Entrecot de vaca vieja con papas arrugadas, chimichurri y txalotas.

Alérgenos: sulfitos.

BEBIDAS

Selección de vinos tintos y blancos de la casa, sidra, agua, etc.

POSTRES

Surtido de postres caseros al centro de la mesa.

Alérgenos: consultar

Café Puro Colombia o infusiones seleccionadas.

60 € POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

*CONDICIONES DE LOS MENÚS

- . Los menús se sirven a mesa completa y para un mínimo de 6 personas.
- . Se estima una ración para 4 personas de cada entrante.
- . Si desea un menú personalizado consúltenos, estamos a su entera disposición.
- . Las consumiciones de barra se abonarán a parte del menú contratado.
- . El restaurante se reserva el derecho de solicitar el 20% del importe de los menús contratados en concepto de fianza o señal, siendo esta fianza no reembolsable.

Calle Menorca 33 (Retiro) 28009 - Madrid - 914 009 355 | 914 009 356

couzapin.com