



COUZAPÍN

Restaurante Sidrería

MENÚ 1

PRIMEROS A COMPARTIR*

Jamón ibérico de Guijuelo con su pan tumaca.

Fritos de pixín con salsa tártara.

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

Croquetas caseras de jamón.

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

Arroz meloso con bogavante.

Pixín de barriga negra asado al horno con refrito tradicional.

Merluza gorda de anzuelo al horno con su refrito.

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

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

BEBIDAS

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

POSTRES

Surtido de postres caseros al centro de la mesa.

Café Puro Colombia o infusiones seleccionadas.

65 € 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 30% 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.es