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)*

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.

75 € POR PERSONA

10% IVA INCLUIDO

Si sufre alguna alergia alimentaria por favor, consulte a nuestro personal.

***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 reembolsable si previamente se avisa con 15 días de antelación.

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