

**LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN**

Diego de León, 58  
28006 Madrid  
Tfno. 91 309 28 87 / 86

Elaboramos menús especiales para eventos familiares y de empresa. Consúltenos.



## MENÚ I

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de lomos de bonito de campaña con tomate pelado y cebolleta dulce.

Tortilla de puerros confitados, merluza de pincho y pimientos de Guernica.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, para no mancharse.

o

Merluza de anzuelo a la bilbaína ligera.

o

Daditos salteados en su jugo con ajos tiernos.

### El dulce final (a elegir uno)

Leche frita elaborada en nuestro obrador.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo

#### Vino tinto (Magnum)

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

Aguas minerales (con o sin gas).

Precio por persona 43,50 €

IVA al 10% incluido

## MENÚ II

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar.

Croquetas cremosas de ibérico (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero con sus cachelos al aceite de pimentón.

### Platos para elegir

Caldereta de arroz con pescado de roca y verduras de temporada.

o

Lubina salvaje a la escama de patata.

o

Lomo de vacuno mayor con pimientos ojos confitados.

### El dulce final

Tarta de queso hecha en casa, con caramelo toffe.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (Magnum)

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

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

#### Vinos tintos (Magnum)

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

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

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

Precio por persona 47,50€

IVA al 10% incluido

## MENÚ III

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.

Alcachofas en flor a la parrilla (2 Uds. por persona).

Buñuelos de bacalao con Ajoblanco suave (2 Uds. por persona).

### Platos para elegir

Caldero de arroz con choco y gamba de costa.

o

Bacalao alta cocina, dos gustos pil-pil y vizcaína.

o

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla con patatas a las finas hierbas.

### El dulce final

Tocino de cielo al caramelo con helado de vainilla Bourbon.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (Magnum)

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

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

#### Vinos tintos (Magnum)

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

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

Aguas minerales (con gas o sin gas),

cervezas y refrescos del menú.

Precio por persona 50,00€

IVA al 10% incluido

## MENÚ IV

(Válido hasta agosto de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera.

Gambas rojas de Jávea cocidas o a la parrilla.

Calamar de potera frito a la sartén con asadillo de pimientos.

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave.

### Platos para elegir

Caldereta de arroz con carabinero del sur.

o

Tronco de rape de tripa negra al Ajo-Guindilla.

o

Solomillo de vacuno madurado, con foie de pato y reducción de P.X..

### El dulce final

Fillos crujientes de crema pastelera al punto de canela.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (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%

#### Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - 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 gas o sin gas),  
cervezas y refrescos del menú.

**Precio por persona 52,00 €**

**IVA al 10% incluido**