

LA PETITE CUISINE

COCINA DE TEMPORADA

Con el otoño nuestra despensa se renueva y vuelven los platos calientes elaborados con productos tan típicos de esta época como la calabaza y las setas de nuestra tierra. Este menú propone un reencuentro con el placer de la cocina más tradicional encabezado por un tierno escabeche de codorniz, de elaboración propia, maridado con un vino fresco y afrutado de la Comunidad de Madrid.

Toda una mezcla de sabores y texturas, cocinadas siempre respetando la naturaleza de cada producto, con las que poder disfrutar de esta nueva estación.

MENÚ DE OTOÑO

APERITIVO

Escabeche de verduras con castañas glaseadas y lactonesa de escabeche

PRIMERO

Arroz de setas de temporada con trufa de otoño

PRINCIPAL

Magret de pato con mantequilla de chalota acompañado de patatas duquesa y puré de apio

o

Rape al horno con salsa de tinta de calamar

POSTRE

Calabaza en tres texturas sobre masa sablé y pipas garrapiñadas

— 58€ —
por persona



★ INCLUYE MARIDAJE ★

VINO TINTO
SELECCIONADO

“SENDA”

DE LA SIERRA DE MADRID

LA PETITE CUISINE

MENÚ INFANTIL

MENÚ 1 18€

PIZZA ARTESANA A ELEGIR:

- Salsa de tomate casero, pavo natural, mozzarella y tomate deshidratado
- Salsa de tomate casero con tres quesos y tomate deshidratado

Pancakes con fruta fresca o mousse de chocolate y nata

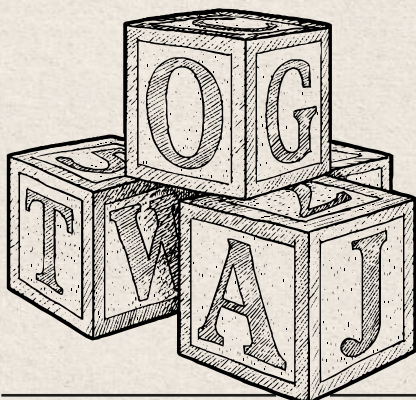
Refresco o agua mineral

MENÚ 2 20€

Lasaña boloñesa

Pancakes con fruta fresca o mousse de chocolate y nata

Refresco o agua mineral



PARA PICAR

Tabla de patatas de pueblo salteadas con dúo de salsas
(salsa de tomate casero
y salsa de mostaza y miel)

— 4,90€ —

