

TAIGA

Restaurante Conde de Peñalver

PARA PICAR

Anchoas 0,0 del Cantábrico con pan de cristal tostado con tomate **16€**    

Gilda AOVE doble anchoa **3€/unidad** 

Patatas bravas o alioli **8.50€**  

Tortilla de patata (Clásica o Callos o Chistorra) **11.50€** 

Croquetas cremosas de jamón o boletus **12€**  

Ensaladilla rusa con ventresca **12€**   

Brioche de rabas de calamar con salsa kimchi y ralladura de lima (2 uds) **13€**    

Brioche trufado de steak tartar (2 uds) **14€**      

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal tostado con tomate **22€**   

Lomo ibérico de bellota con pan de cristal tostado con tomate **16€**   

Buñuelos de queso Idiazábal con dulce de membrillo **13€**  

Morcilla de Burgos con cebolla caramelizada **12€** 

Tabla de quesos seleccionados; Payoyo, ahumado y Oro de Prases **14€** 

Torreznos de Soria con revolconas **12.50€**

Risotto trufado de setas y parmesano **15€** 

Callos a la madrileña **12€**    

Huevos rotos con pulpo **17€**  

Huevos rotos con jamón ibérico **14€** 

DE LA MAR

Palomitas de gambas en tempura con kimchi **15.50€**  

Pulpo braseado con parmentier de patata trufada **21€**  

Tataki de atún con pimientos y salsa teriyaki **17€**   

Sepia a la plancha con alioli **16.50€**   

Rabas de calamar de potera **15€**    

*1. El atún se trata y congela en base a la normativa del Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca.

ENSALADAS

Ensalada de tomate rosa y bonito **15.50€** 

Ensalada de aguacate y cebolla crujiente **14€**  

Ensalada de burrata con tomates cherry, pesto y salsa de mango **13.50€**  

PARA LOS CARNÍVOROS

Cachopín con salsa de cabrales **18€**   

Dados de solomillo de vacuno mayor con pimientos de padrón **24€**

Steak tartar **20€**  

Alitas de pollo glaseadas a la barbacoa **12.50€**

Tiras crujientes de pollo dos salsas: salsa de mango y maracuyá **14.50€**  

POSTRES

Tarta cremosa de queso **6.50€**   

Tarta de limón con merengue italiano **7€**  

Hojaldre de plátano caramelizado con helado de vainilla **7.50€**   

Coulant de chocolate **6€**  

taiga
MADRID

