

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 u de*



MENÚ I

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Gazpacho con colita de carabinero

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

Navajas a la parrilla con Ajili-mojili

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados

Para seguir (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio, para no mancharse

o

Merluza de anzuelo al estilo Orio con su ajoguindilla

o

Daditos salteados en su jugo con ajitos tiernos

El dulce final (a elegir uno)

Leche frita elaborada en casa

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)



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
nresinuestro*

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

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

IVA INCLUIDO AL 10%

Precio por persona 43,50 €

MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2017)

Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte

Langostinos de Sanlúcar cocidos con agua de mar

Croquetas caseras del Chef (2 Uds. por persona)

Pulpo de la Isla con aceite de pimentón

Platos para elegir

Caldereta de arroz con rape y almejas

o

Bacalao "Dos Gustos" (Pilpil y Vizcaína)

o

Lomo de vacuno mayor con verduras de temporada

El dulce final

Tarta de queso con coulis de frambuesa

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%



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su presupuesto*

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

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

IVA INCLUIDO AL 10%

Vinos tintos (Magnum)

(D.O. Ca. Rioja) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 47,50€

MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2017)

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 verduras de temporada y choco

o

Lubina salvaje con finas láminas de patata

o

Entrecot de vaca mayor a la parrilla con sal Maldón

El dulce final

Tocino de cielo con helado de vainilla

Café Arábica e infusiones naturales

Sorbete de limón al Cava

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

• • •
*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
nuestro*

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58

28006 Madrid

Tfno. 91 309 28 87 / 86

IVA INCLUIDO AL 10%

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

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

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

Precio por persona 50,00€

MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2017)

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 pimientos asados

Pulpo de pedrero a la brasa con Alioli suave

Platos para elegir

Caldereta de arroz con carabineros

o

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-Guindilla

o

Solomillo de buey con foie de pato y reducción de P.X.

El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera

Café

Arábica e

*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
nresu nuestro*

LA TABERNA DEL PUERTO DE DIEGO DE LEÓN

Diego de León, 58

28006 Madrid

Tfno. 91 309 28 87 / 86

IVA INCLUIDO AL 10%

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) Viña Pomal - Tempranillo 100%

(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

Precio por persona 52,00 €



*Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber.
Elaboramos nuestros platos a su gusto. Adaptamos los menús a su
nresu nuestro*