



# 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)**

Arroz meloso con bogavante.

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.

**55 € POR PERSONA**

10% IVA INCLUIDO

#### **\*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 20% del importe de los menús contratados en concepto de fianza o señal, siendo esta fianza no reembolsable.

Calle Menorca 33 (Retiro)

28009 - Madrid

914 009 355 | 914 009 356

**couzapin.es**