

CASA D COMIDAS



“Las mejores cosas de la vida se han de compartir y, por eso, en esta carta encontrarás productos, sabores y recetas que formarán siempre parte de mi memoria gastronómica.

Casa de Comidas es mi particular celebración de esos platos de siempre y de la sencillez y la autenticidad de la cocina de fondo.”

RAFA ZAFRA

“The best things in life must be shared and, therefore, in this menu you will find products flavors and recipes that will always be a part of my gastronomic memory.

Casa de Comidas is my personal celebration of those timeless dishes and the simplicity and authenticity of traditional cuisine.”

RAFA ZAFRA

ENTRANTES

APPETIZERS

Croquetas de jamón ibérico (4 uds.)
Creamy Iberian ham croquettes (4 pieces)

15,00 €

Ensalada de temporada con lechuga española
Seasonal salad with Spanish lettuce

15,00 €

Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra
Potato salad with tuna belly and piparra

12,00 €

20,00 €

Pimientos rellenos de presa Ibérica
Peppers stuffed with Iberian pork

ud. 7,50 €

22,00 €

Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva
Iberian Joselito ham, tomato and olive oil

22,00 €

36,00 €

Anchoas costeras del Cantábrico
Anchovy from the Cantabrian Sea

ud. 7,00 €

Puerros confitados con praliné de avellanas y olivada
Roasted leek with hazelnut praline and black olive vinaigrette

17,00 €

SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAMS

Sopita tradicional de fideos y picadillo
Traditional noodle and minced meat soup

13,00 €

Sopita de pescado y marisco con verduras
Fish and seafood soup with vegetables

18,00 €

Crema de calabaza con pipas garrapiñadas
Pumpkin cream soup with candied sunflowers seeds

13,00 €

VERDURAS Y LEGUMBRES

VEGETABLES AND LEGUMES

	Media ración / Half portion	Ración / Portion
Guiso tradicional de pochas a la navarra <i>Traditional Navarrese style bean stew</i>	12,00 €	18,00 €
Alcachofas a la brasa con romesco (ud) <i>Grilled artichokes with romesco sauce (piece)</i>		8,00 €
Menestra de verduras de temporada en salsa verde <i>Seasonal vegetable stew in green sauce</i>		20,00 €
Lentejas estofadas con chorizo y panceta <i>Stewed lentils with chorizo and streaky bacon</i>	13,00 €	19,00 €
Alubias pintas con asadillo de setas <i>Pinto beans with mushrooms ragout</i>	13,00 €	19,00 €

HUEVOS Y PASTAS

EGGS AND PASTAS

Revuelto de gamba roja con ajetes y trigueros <i>Scrambled eggs with red shrimp, spring garlic and green asparagus</i>		19,00 €
Salteado de boletus y rebozuelos con huevo poché, patata y foie <i>Sautéed boletus and chanterelle mushrooms with poached egg, potatoes, and foie gras</i>		23,00 €
Tortilla de patata con cebolla dulce <i>Potato omelette with sweet onion</i>		16,00 €
Macarrones gratinados con butifarra y queso trufado <i>Gratin macaroni with catalán butifarra & truffled cheese</i>	14,00 €	22,00 €
Canelones de pollo de corral y pato <i>Free-range chicken and duck cannelloni</i>	ud. 12,00 €	22,00 €

PESCADOS

FISH

Fritos de merluza con salsa tártara <i>Roman-style hake bites with tartar sauce</i>		30,00 €
Chipirones rellenos en su tinta con arroz pilaf <i>Stuffed squid in their ink with pilaf rice</i>	16,00 €	25,00 €
Lenguado con su refrito y patatas panaderas <i>Sole with its refried and baked potato</i>		39,00 €
Lomo de corvina a la roteña tradicional <i>Rota-style meagre with mediterranean vegetables</i>		30,00 €
Albóndigas de choco y gamba con su propio guiso <i>Cuttlefish and prawn meatballs with their own stew</i>		27,00 €

CARNES Y AVES

MEATS AND POULTRY

Albóndigas de ternera y cerdo en pepitoria
con patatas fritas
Beef and pork meatballs in pepitoria sauce with French fries

Media ración /
Half portion

16,00 €

Ración /
Portion

24,00 €

Medallones de solomillo de cerdo al whisky
Iberian tenderloin in whisky sauce

16,00 €

24,00 €

Pollo asado con su jardinera
Roasted chicken with vegetables

27,00 €

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde
Beef tenderloin with pepper sauce

34,00 €

Carrillera de ternera en su jugo con verduras
Veal cheek in its own juice with vegetables

26,00 €

Paletilla de cabrito con chalotas caramelizadas
Lamb shoulder with caramelized shallots

34,00 €

Arroz caldoso de monte con presa ibérica y setas
Brothy rice with iberian pork and forest mushrooms

24,00 €

GUARNICIONES

GUARNITIONS

Ensalada de cogollo y cebolleta
Head of lettuce and spring onion salad

5,00 €

Pimientos asados a la brasa
Grilled peppers

6,00 €

Patatas fritas de sartén
French fries

4,00 €

Puré de patata
Mashed potato

5,00 €

PLATOS DEL DÍA

DISHES OF THE DAY

Lunes_ Potaje de espinacas con bacalao <i>Monday_ Spinach stew with cod</i>	25,00 €
Martes_ Marmitako de atún <i>Tuesday_ Tuna marmitako</i>	22,00 €
Miércoles_ Fabada asturiana <i>Wednesday_ Asturian bean stew</i>	25,00 €
Jueves_ Cocido madrileño <i>Thursday_ Madrid-style stew</i>	29,00 €
Viernes_ Callos a la madrileña <i>Friday_ Guts Madrid Style</i>	22,00 €

CARRO DE POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERT CART

Tarta de la abuela <i>Grandmas's Cake</i>	9,00 €
Brazo de gitano (chocolate) <i>Swiss roll (chocolate)</i>	9,00 €
Leche frita flambeada <i>Flambéed fried milk</i>	9,00 €
Tarta de manzana <i>Apple tatin</i>	10,00 €
Flan de huevo y vainilla <i>Vanilla egg flan</i>	8,00 €
Tarta de queso <i>Cheesecake</i>	10,00 €
Tiramisú <i>Tiramisu</i>	10,00 €

ALÉRGENOS

ALLERGENS

En cumplimiento con el RD126/2015 tenemos a disposición de nuestros clientes toda la información relativa a los alérgenos contenidos en nuestra carta. Les informamos de que nuestros menús cumplen con el RD 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

In compliance with RD126/2015, we provide our customers with all the information regarding the allergens contained in our menu. We inform you that our menus comply with RD 1420/2006 on the prevention of anisakis parasitosis.

SABORES QUE UNEN, MOMENTOS QUE TRANSFORMAN VIDAS

FLAVOURS THAT BRING PEOPLE TOGETHER, MOMENTS THAT TRANSFORM LIVES

La vida se mide en momentos, y los mejores son los que compartimos. Hoy, este tiene un valor especial: con cada comida apoyas a jóvenes con discapacidad severa. En colaboración con la Fundación SonÁngeles, destinamos el 0,6% del ingreso anual a la rehabilitación, adaptación, equipamiento y contratación de personal especializado para el Ala SonÁngeles del centro de día de la Asociación El Despertar.

Life is measured in moments, and the best ones are those we share. Today, this moment has special value: with every meal, you are supporting young people with severe disabilities. In collaboration with the SonÁngeles Foundation, we allocate 0.6% of our annual income to rehabilitation, adaptation, equipment and the hiring of specialised staff for the Ala SonÁngeles area of the El Despertar Association's day centre.



@ casadecomidasmadrid
casadecomidas-restaurant.com