

# 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

	Media ración / <i>Half portion</i>	Ración / <i>Portion</i>
Croquetas de jamón ibérico (4 uds.) <i>Creamy Iberian ham croquettes (4 pieces)</i>		15,00 €
Ensalada de primavera con brotes y lechuga española <i>Spring salad with sprouts and romaine lettuce</i>		15,00 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra <i>Potato salad with tuna belly and piparra</i>	12,00 €	20,00 €
Pimientos rellenos de presa ibérica <i>Peppers stuffed with Iberian pork</i>	ud. 7,50 €	22,00 €
Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva <i>Iberian Joselito ham, tomato and olive oil</i>	22,00 €	36,00 €
Anchoas costeras del Cantábrico <i>Anchovy from the Cantabrian Sea</i>		ud. 7,00 €
Tomate natural aliñado con cebolleta verde <i>Fresh tomato dressed with spring onion</i>		15,00 €
Salpicón de langostinos con verduritas y encurtidos <i>Prawn salad with baby vegetables and pickles</i>		19,00 €
Morcilla de Burgos Magnum con pimientos de cristal <i>Magnum Burgos black pudding with crystal peppers</i>		16,00 €

## SOPAS Y CREMAS

### SOUPS AND CREAMS

Sopita tradicional de fideos y picadillo <i>Traditional noodle and minced meat soup</i>		13,00 €
Gazpacho tradicional en vaso <i>Traditional gazpacho in a glass</i>		12,00 €
Crema de verduritas frescas de temporada <i>Cream of fresh seasonal vegetables</i>		15,00 €
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz <i>Córdoba-style salmorejo with quail's eggs</i>		15,00 €

## 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 €
Verdinas con pulpo y gambas <i>Green beans with octopus and prawns</i>		24,00 €
Lentejas caviar estofadas con pato <i>Caviar lentils stewed with duck</i>		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 €
Huevos fritos con panceta y cebolla caramelizada <i>Fried eggs with bacon and caramelised onions</i>		18,00 €
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 &amp; truffled cheese</i>	14,00 €	22,00 €
Canelones de pollo de corral <i>Free-range chicken 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 a lo Pelayo <i>Baby squid Pelayo-style</i>	16,00 €	25,00 €
Lenguado bilbaina con patatas panaderas <i>Bilbao-style sole with baked potatoes</i>		39,00 €
Bacalao al pil-pil con pimientos asados <i>Cod pil-pil with roasted peppers</i>		30,00 €
Mero blanco con patatas panaderas y verduritas <i>White grouper with roast potatoes and mixed vegetables</i>		37,00 €

## **CARNES Y AVES**

### **MEATS AND POULTRY**

	Media ración / <i>Half portion</i>	Ración / <i>Portion</i>
Albóndigas de ternera y cerdo en pepitoria con patatas fritas <i>Beef and pork meatballs in pepitoria sauce with French fries</i>	16,00 €	24,00 €
Medallones de solomillo de cerdo al whisky <i>Iberian tenderloin in whisky sauce</i>	16,00 €	24,00 €
Pollo asado con su jardinera <i>Roasted chicken with vegetables</i>		27,00 €
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde <i>Beef tenderloin with pepper sauce</i>		34,00 €
Presa de bellota a la brasa con patatas al ajillo <i>Grilled acorn-fed trout with garlic potatoes</i>		39,00 €
Paletilla de cabrito con panaderas y lechuga romana <i>Lamb shoulder with potatoes and romaine lettuce</i>		34,00 €
Cazuela de arroz de pollo campero y verduritas <i>Country-style chicken and vegetable rice casserole</i>		24,00 €

## **GUARNICIONES**

### **GUARNITIONS**

Ensalada de cogollo y cebolleta <i>Head of lettuce and spring onion salad</i>		5,00 €
Pimientos asados a la brasa <i>Grilled peppers</i>		6,00 €
Patatas fritas de sartén <i>French fries</i>		4,00 €
Puré de patata <i>Mashed potato</i>		5,00 €



## PLATOS DEL DÍA

### DISHES OF THE DAY

Lunes_ Filetes rusos con tomate y patatas fritas <i>Monday_ Russian steaks with tomato and chips</i>	24,00 €
Martes_ Marmitako de atún <i>Tuesday_ Tuna marmitako</i>	22,00 €
Miércoles_ Patatas a la importancia con cocochas de bacalao <i>Wednesday_ Potatoes with cod cheeks</i>	25,00 €
Jueves_ Rabo de toro con patatas fritas <i>Thursday_ Oxtail with chips</i>	30,00 €
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 €
Profiteroles rellenos de nata y crema <i>Profiteroles filled with whipped cream and custard</i>	9,00 €
Tarta de chocolate <i>Chocolate cake</i>	9,00 €
Tarta de manzana <i>Apple tatin</i>	8,00 €
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