

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

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>	27,00 €
Jueves_ Rabo de toro con patatas fritas <i>Thursday_ Oxtail with chips</i>	29,00 €
Viernes_ Callos a la madrileña <i>Friday_ Guts Madrid Style</i>	22,00 €

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>		16,00 €
Ensalada de primavera con brotes y lechuga española <i>Spring salad with sprouts and romaine lettuce</i>		16,00 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra <i>Potato salad with tuna belly and piparra</i>	12,00 €	22,00 €
Pimientos rellenos de presa ibérica <i>Peppers stuffed with Iberian pork</i>	ud. 7,90 €	22,00 €
Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva <i>Iberian Joselito ham, tomato and olive oil</i>	22,00 €	37,00 €
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>		16,00 €
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>		17,00 €

SOPAS Y CREMAS

SOUPS AND CREAMS

Sopita tradicional de fideos y picadillo <i>Traditional noodle and minced meat soup</i>	14,00 €
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>	16,00 €
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 €	19,00 €
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>		19,00 €
Tortilla de patata con cebolla dulce <i>Potato omelette with sweet onion</i>		17,00 €
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 <i>Free-range chicken cannelloni</i>	ud. 12,00 €	23,00 €

PESCADOS

FISH

Fritos de merluza con salsa tártara <i>Roman -style hake bites with tartar sauce</i>		32,00 €
Chipirones a lo Pelayo <i>Baby squid Pelayo-style</i>	17,00 €	27,00 €
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>		32,00 €
Mero blanco con patatas panaderas y verduras <i>White grouper with roast potatoes and mixed vegetables</i>		39,00 €

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

17,00 €

Ración /
Portion

24,00 €

Medallones de solomillo de cerdo al whisky

Iberian tenderloin in whisky sauce

17,00 €

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 €

Presa de bellota a la brasa con patatas al ajillo

Grilled acorn-fed Iberian pork with garlic potatoes

42,00 €

Paletilla de cabrito con panaderas y lechuga romana

Lamb shoulder with potatoes and romaine lettuce

34,00 €

Cazuela de arroz de pollo campero y verduritas

Country-style chicken and vegetable rice casserole

26,00 €

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 €



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>	9,00 €
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