CASA DE 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

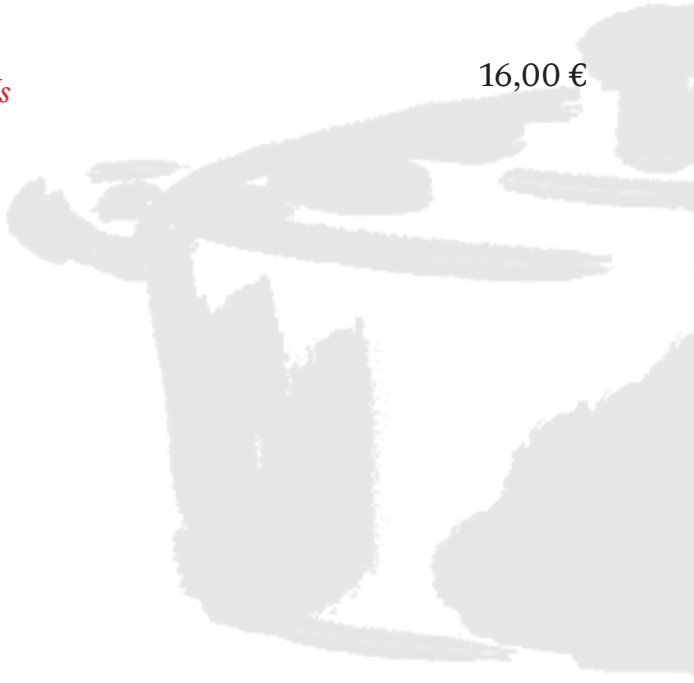
Lunes_ Guiso de patatas con choco *Monday_ Potato and cuttlefish stew*	24,00 €
Martes_ Arroz de monte con perdiz y setas *Tuesday_ "Mountain-style" rice with partridge and mushrooms*	24,00 €
Miércoles_ Codillo asado en su jugo *Wednesday_ Roasted pork knuckle in its own juices*	27,00 €
Jueves_ Fabada asturiana *Thursday_ Asturian bean stew*	27,00 €
Viernes_ Rabo de toro a la madrileña *Friday_ Madrid-style oxtail stew*	29,00 €

ENTRANTES
APPETIZERS

	Media ración / *Half portion*	Ración / *Portion*
Croquetas de jamón ibérico (4 uds.) *Creamy Iberian ham croquettes (4 pieces)*		16,00 €
Ensalada de otoño con escarola, bacalao, tomate, olivas y romescu *Autumn salad with escarole, salt cod, tomato, olives, and romesco sauce*		19,00 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y piparra *Potato salad with tuna belly and piparra*	12,00 €	22,00 €
Pimientos rellenos de presa ibérica *Peppers stuffed with Iberian pork*	ud. 7,90 €	22,00 €
Jamón de bellota Joselito, tomate y aceite de oliva *Iberian Joselito ham, tomato and olive oil*	22,00 €	37,00 €
Anchoa del Cantábrico con AOVE, pan y tomate *Anchovy from the Cantabrian Sea*		ud. 7,00 €
Champiñones al jerez con cebolla caramelizada *Mushrooms in sherry with caramelized onions*		16,00 €
Berenjenas fritas con miel de caña *Fried eggplant with honey*		16,00 €

SOPAS Y CREMAS
SOUPS AND CREAMS

Sopita de ave con su picadillo *Chicken soup with minced chicken*	14,00 €
Sopa de cebolla y crujiente de queso Idiazabal *Onion soup with crispy Idiazabal cheese*	12,00 €
Crema de calabaza con sus pipas garrapiñadas *Cream of pumpkin soup with caramelized pumpkin seeds*	16,00 €



IVA incluido.
VAT included.

Servicio de pan y aceite 3,70 €
Bread and oil service €3,70

VERDURAS Y LEGUMBRES
VEGETABLES AND LEGUMES

	Media ración / *Half portion*	Ración / *Portion*
Guiso de garbanzos con su pringá *Chickpea stew with pringá*		19,00 €
Alcachofas a la brasa con romescu *Grilled artichokes with romesco sauce*		24,00 €
Verdinas con boletus y setas *Green beans with porcini and wild mushrooms*		20,00 €
Lentejas caviar estofadas con foie y confit de pato *Caviar lentils stewed with duck and foie*		24,00 €

HUEVOS Y PASTAS
EGGS AND PASTAS

Revuelto de gamba roja con ajetes y trigueros *Scrambled eggs with red shrimp, spring garlic and green asparagus*		19,00 €
Huevos a la cazuela con espinacas a la crema *Fried eggs with creamed spinach*		19,00 €
Tortilla de patata con cebolla dulce *Potato omelette with sweet onion*		17,00 €
Macarrones gratinados con butifarra y trufa *Gratin macaroni with catalán butifarra and truffle*		22,00 €
Canelones de pollo de corral y pato *Free-range chicken and duck cannelloni*		23,00 €

PESCADOS
FISH

Fritos de merluza con salsa tártara *Roman -style hake bites with tartar sauce*		32,00 €
Chipirones a lo Pelayo *Baby squid Pelayo-style*	17,00 €	27,00 €
Lenguado bilbaina con patatas panaderas *Bilbao-style sole with baked potatoes*		39,00 €
Sapito al horno con vinagreta mediterránea *Oven-baked monkfish with Mediterranean vinaigrette*		32,00 €
Mero blanco con patatas panaderas y verduritas *White grouper with roast potatoes and mixed vegetables*		39,00 €

IVA incluido.
VAT included.

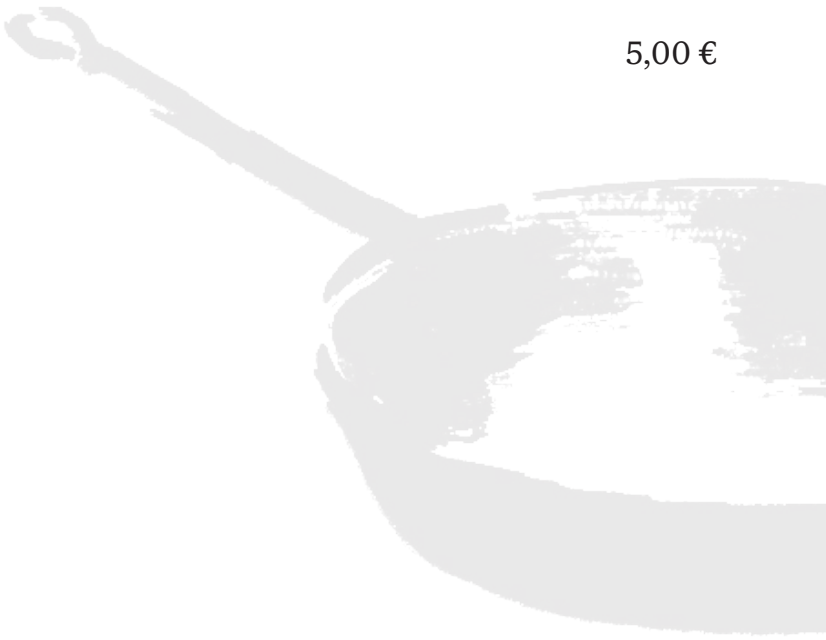
Servicio de pan y aceite 3,70 €
Bread and oil service €3,70

CARNES Y AVES
MEATS AND POULTRY

	Media ración / *Half portion*	Ración / *Portion*
Albóndigas de ternera en pepitoria con patatas fritas *Beef meatballs in pepitoria sauce with French fries*	17,00 €	24,00 €
Fricandó con verduritas de otoño *Fricando with autumn vegetables*		28,00 €
Pollo asado con su jardinera *Roasted chicken with vegetables*		27,00 €
Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde o vino tinto *Beef tenderloin with pepper or red wine sauce*		34,00 €
Dados de entrecot salteados al PX con ajetes frescos *Sautéed ribeye cubes with Pedro Ximénez sherry and fresh baby garlic shoots*		34,00 €
Carrillera de ibérico en su jugo con puré de patata *Iberic pork cheek in its own juices with mashed potatoes*		34,00 €

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 €



IVA incluido.
VAT included.

Servicio de pan y aceite 3,70 €
Bread and oil service €3,70

CARRO DE POSTRES CASEROS
HOMEMADE DESSERT CART

Tarta de la abuela *Grandmas's Cake*	9,00 €
Profiteroles rellenos de nata y crema *Profiteroles filled with whipped cream and custard*	9,00 €
Tarta de chocolate *Chocolate cake*	9,00 €
Tarta de manzana *Apple tatin*	9,00 €
Flan de huevo y vainilla *Vanilla egg flan*	8,00 €
Tarta de queso *Cheesecake*	10,00 €
Tiramisú *Tiramisu*	10,00 €

IVA incluido.
VAT included.

Servicio de pan y aceite 3,70 €
Bread and oil service €3,70

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.

guía repsol 2026

MICHELIN 2026

MICHELIN 2025



@ casadecomidasmadrid
casadecomidas-restaurante.com