

Menú Degustación *A*



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa
Jamón Ibérico
Queso Manchego
Morcilla de Burgos
Trigueros a la plancha
Revuelto Donosti

Principal:

Delicias de Merluza
y
Chuletón Tabla

Postre Casero
Sorbete de Limón
Tejas

Café o Infusiones

Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja "Unzu"
Vino Blanco "Marqués de Riscal"
Agua Mineral Premium "Numen"
Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)



Precio: 55 € + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2018 y no válidos en el Mes de Diciembre



42

AÑOS DE EXPERIENCIA



336

DÍAS ABIERTOS



7

CARTAS EN 7 IDIOMAS



4

SALONES PRIVADOS



2018

ADAPTACIÓN MINUSVÁLIDOS



reservas@asadordonostiarra.com



91 579 08 71



C/ Infanta Mercedes 79, 28020 Madrid

Menú Degustación **B**



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa

Jamón Ibérico

Queso Manchego

Cogollos de Tudela con Bonito

Foie casero de Oca

Chipironcitos Fritos

Principal a elegir:

Bacalao a la parrilla sobre pisto casero

Merluza a la plancha o Bilbaína

Entrecotte Tabla

Chuletitas de Cordero

Postre Casero

Sorbete de Limón

Tejas

Café o Infusiones

Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja "Unzu"

Vino Blanco "Marqués de Riscal"

Agua Mineral Premium "Numen"

Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)



Precio: 60 € + 10% IVA

*El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2018 y no válidos en el Mes de Diciembre*



42

AÑOS DE EXPERIENCIA



336

DÍAS ABIERTOS



7

CARTAS EN 7 IDIOMAS



4

SALONES PRIVADOS



2018

ADAPTACIÓN MINUSVÁLIDOS



reservas@asadordonostiarra.com



91 579 08 71



C/ Infanta Mercedes 79, 28020 Madrid

Menú Degustación



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa

Jamón Ibérico
Croquetas de Rabo de Toro
Ensda. de Tomate, Bonito y Anchoas
Pulpo a la parrilla
Revuelto de Trigueros y Gambas



Principal (a elegir):

Rape a la plancha o en salsa de piquillo
Bacalao a la parrilla o Bilbaína
Merluza (plancha/salsa verde/rellena Txangurro)

Chuletón Tabla
Paletilla de Cordero

Postre Casero
Sorbete de Limón
Tejas

Café o Infusiones
Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja "Unzu"
Vino Blanco "Marqués de Riscal"
Agua Mineral Premium "Numen"
Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)

Precio: 65 € + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2018 y no válidos en el Mes de Diciembre



42

AÑOS DE EXPERIENCIA



336

DÍAS ABIERTOS



7

CARTAS EN 7 IDIOMAS



4

SALONES PRIVADOS



2018

ADAPTACIÓN MINUSVÁLIDOS



reservas@asadordonostiarra.com



91 579 08 71



C/ Infanta Mercedes 79, 28020 Madrid

Menú Degustación D



Para Compartir:

Aperitivos de la Casa
Jamón Ibérico
Foie casero de Oca
Habitas con huevo frito
Chipironcitos Fritos
Gambas a la plancha

Pim. Piquillo relleno de Rabo de Toro

Principal (a elegir):

Besugo Donostiarra
Merluza a la plancha o rellena de Salmón

Chuletón Tabla

Solomillo

Paletilla de Cordero

Postre Casero

Sorbete de Limón

Tejas

Café o Infusiones

Licores (Orujo y Patxarán)

Bodega:

Vino Tinto de Rioja "Unzu"

Vino Blanco "Marqués de Riscal"

Agua Mineral Premium "Numen"

Bebidas variadas (Cerveza y Refrescos)



Precio: 70 € + 10% IVA

El vino corresponde a una botella por cada dos comensales
Menús disponibles para mesas de a partir 2 comensales
Menús vigentes para 2018 y no válidos en el Mes de Diciembre



42

AÑOS DE EXPERIENCIA



336

DÍAS ABIERTOS



7

CARTAS EN 7 IDIOMAS



4

SALONES PRIVADOS



2018

ADAPTACIÓN MINUSVÁLIDOS



reservas@asadondonostiarra.com



91 579 08 71



C/ Infanta Mercedes 79, 28020 Madrid