

Las Meninas

RESTAURANT

Para Compartir

Jamón ibérico de bellota <i>D.O. La Dehesa de Extremadura</i>	23,40€
Queso añejo de oveja madurado <i>Flor de Esgueva</i>	15,50€
 Anchoas de Santoña	22,50€
 Gamba roja del Mediterráneo <i>A la plancha. 250g</i>	23,50€
 Cola de gambón al ajillo con pulpo	20,50€
   Chipirones a la plancha <i>Con boletus al Jerez</i>	18,90€
  Pulpo a la brasa <i>Con patatas revolconas</i>	23,90€
 Zamburiñas gratinadas con ajo negro	19,20€
   Carpaccio de bacalao a los 3 aceites	21,50€
  Calamarcitos patagónicos a la andaluza	15,40€
 	

Cazón en adobo (Bienmesabe)	14,20€
  	
Pañuelos de morcilla	13,40€
Con cebolla caramelizada y manzana	
  	
Torreznos de Soria	17,40€
Con patatas revolconas	
	
Saquitos de rulo de cabra	13,40€
Con foie y frutos rojos	
  	
 Patatas bravas	9,50€
  	
 Lágrimas de pollo adobadas	14,90€
 	
Huevos rotos con jamón ibérico	14,40€
	
Huevos rotos con picadillo de ciervo	14,40€
	
Parrillada de verduras	15,40€
Setas empanadas con ali-oli	16,90€
  	
Sepia entera a la plancha	16,90€
Con ali-oli de ajo negro	
   	
Flor de alcachofa confitada (5 uds)	22,90€
A la plancha y crujiente de ibérico	
Croquetas de jamón ibérico	13,50€
  	
Croquetas de rabo de toro	13,50€
  	
Croquetas de queso Idiazábal	13,50€
  	
Croquetas de bacalao	13,50€
   	
Surtido de croquetas	13,50€
   	

Arroces

Mínimo para 2 personas. Precio por ración

Arroz caldoso con bogavante 24,90€



Arroz meloso con chipirones y gambas 22,90€



Arroz meloso con abanico ibérico, mousse de pato y boletus 23,90€



Ensaladas

Tomate rosa con oro virgen 13,40€

Y escamas de sal Maldon

Ensalada de aguacate 16,90€

Con salmón marinado y pico de gallo



Ensalada de burrata 16,20€

Y confitura de tomate



Ensalada de pulpo con aguacate 19,10€

Con vinagreta de mango



Ensalada de pollo y peras caramelizadas 16,90€

Con salsa de miel y mostaza



Hamburguesas

Hamburguesa de vaca madurada 15,20€

“Las Meninas”



Hamburguesa de vaca madurada 16,40€

Con queso de cabra y cebolla caramelizada



Hamburguesa de pollo con panko 13,90€



Carnes

Solomillo de ternera a la brasa	25,40€
	
Entrecot de vaca madurada a la brasa	23,90€
	
Secreto confitado	18,90€
Con mousse de pato y salsa Pedro Ximénez	
  	
Chuletas de cordero (8 uds)	18,90€
Con patatas y pimientos del Padrón	
	
Abanico ibérico a la brasa	19,40€
	
Costillar de Angus	45,60€
A baja temperatura. 1kg	
	
Timbal de rabo de toro deshuesado	20,40€
 	

Pescados

Medallones de rape con langostinos	22,90€
Sobre cama de salsa de mango	
   	
Bacalao Mar y Montaña	23,50€
Con habitas, huevo y virutas de jamón	
    	
Bacalao gratinado	22,90€
Con salsa de boletus y trufa negra	
    	
Lomo de lubina a baja temperatura	23,50€
Con verduritas y soja	
     	
Atún rojo a la plancha	24,90€
Sobre cama de salmorejo	
  	

Platos infantiles

Macarrones a la boloñesa 10,50€



Croquetas de jamón ibérico 7,10€

Con patatas fritas



Fingers de pollo 8,10€

Con patatas fritas



Nuestros Postres

Torrija brioche al caramelo 6,90€

Con helado de leche merengada



Tarta de queso cremosa 6,90€

Con helado de galleta y canela



Tiramisú con helado de café 7,90€



Milhoja de crema 6,90€

Con chocolate caliente y helado de vainilla



Coulant de chocolate 6,90€

Con helado de vainilla



Cheesecake con frutos rojos 5,90€

Sin gluten



Tulipa de helados con 3 sabores 6,20€

Chocolate, fresa, vainilla, leche merengada, galleta y canela o café



Ración de pan 1,00€

VINOS

Los vinos con  se sirven también por copas.

D.O. Ribera del Duero

 <i>Prometeo Roble</i>	17,00€
 <i>Melior de Matarromera</i> (6 meses barrica) . . .	18,90€
<i>Matarromera Crianza</i>	34,90€
<i>Protos Crianza</i>	28,50€
<i>Arzuaga Crianza</i>	32,50€
<i>Pesquera Crianza</i>	32,00€
<i>Carmelo Rodero Crianza</i>	34,90€
<i>Dehesa de los Canónigos</i>	32,50€
<i>Cruz de Alba</i>	29,90€

D.O. Rueda y otras denominaciones

 <i>Cuatro Rayas 100% Verdejo</i>	17,90€
 <i>Alma de Valdeguerra Semi-dulce</i>	16,50€
 <i>88 Uvas Semi-dulce</i>	16,50€
<i>Castillo de San Diego Barbadillo</i>	15,90€
<i>Protos Verdejo</i>	19,00€

D.O. Rioja

 <i>Finca Besaya Crianza</i>	16,50€
 <i>Ramón Bilbao Crianza</i>	22,00€
<i>Muga Crianza</i>	31,90€
<i>Ramón Bilbao Edición Limitada</i>	23,90€
<i>Campillo Crianza</i>	23,00€
<i>Mirto (Ramón Bilbao)</i>	45,90€

D.O. Albariño - Godello - Ribeiro

 <i>Mareas Vivas</i>	18,90€
<i>Mar de Frades</i>	27,90€
<i>Quinta Cousuelo</i>	23,10€
 <i>Ponte da Boga o Godello</i>	22,50€
<i>Finca Viñoa (Ribeiro)</i>	22,50€

D.O. Rosados

<i>Peñascal</i>	13,90€
 <i>Clarete de Luna</i>	15,20€
<i>Marina Rosado</i>	13,90€

D.O. de La Mancha

<i>Finca La Estacada</i>	17,50€
<i>El Vínculo</i>	21,50€

D.O. Madrid

<i>Menina (Crianza)</i>	19,50€
<i>Tagonius Crianza</i>	23,10€

Vinos espumosos y cavas

<i>Sidra El Gaitero</i>	12,50€
<i>Juvé & Camps Reserva</i>	32,50€
<i>Taittinger Brut Reserva</i>	62,90€
<i>Anna de Codorniu</i>	19,50€
<i>Benjamin Codorniu</i>	6,50€
<i>Marina Espumante</i>	13,90€

DISPONEMOS DE MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes
(excepto festivos)

El menú del día no se puede compartir



Los alimentos indicados con estos iconos contienen:



Frutos Secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Sulfitos



Altramuces



Moluscos



Gluten



Crustáceos



Huevos



Cacahuetes



Pescado



Soja



Lácteos

C/ Agustina de Aragón, 43 · Valdemoro (Madrid)
RESERVAS 91 935 53 04 · 624 68 13 32
lasmeninas.valdemoro@gmail.com