

L'andecha

BAR – RESTAURANTE-TERRAZA

Menús



L'andecha

Avenida Bruselas, 69
28028 – Madrid

RESERVAS

(+34) 91 726 96 93

(+34) 91 355 75 43

www.landecha.es

PARA COMPARTIR

Ensalada templada de queso de cabra con vinagreta de miel

Revuelto de morcilla

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Salteado de setas y puerros

PRINCIPAL

Entrecot de cebón a la parrilla con guarnición

POSTRE

Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa

Café o infusión

BODEGA

Tinto de Rioja Cune crianza

Blanco de Rueda Verdejo

PARA COMPARTIR

*Plato mixto de jamón ibérico de bellota y queso manchego puro de oveja
Revuelto Landecha (patatas paja, jamón york, picadillo de chorizo y
huevo)*

Salteado de setas y puerros

Croquetas de bacalao

PRINCIPAL

Entrecot de cebón a la parrilla con guarnición

POSTRE

Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa

Café o infusión

BODEGA

Tinto de Rioja Cune crianza

Blanco de Rueda Verdejo

PARA COMPARTIR

*Lacón a la gallega
Cogollos con bonito y pimiento
Revuelto de morcilla
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao*

PRINCIPAL

Solomillo a la parrilla con guarnición

POSTRE

*Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa
Café o infusión*

BODEGA

*Tinto de Rioja Cune crianza
Blanco de Rueda Verdejo*

PARA COMPARTIR

*Plato mixto de jamón ibérico de bellota y queso manchego puro de oveja
Revuelto Landecha (patatas paja, jamón york, picadillo de chorizo y
huevo)*

Salteado de setas y puerros

Croquetas de bacalao

Butifarra con ali oli

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de lubina a la espalda

o

Entrecot a la parrilla con guarnición

POSTRE

Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa

Café o infusión

BODEGA

Tinto de Rioja Cune crianza

Blanco de Rueda Verdejo

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota

Pulpo a la gallega

Salteado de setas y puerros

Revuelto Landecha (patatas paja, jamón york, picadillo de chorizo y huevo)

PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot a la parrilla con guarnición

o

Lomo de lubina a la espalda

o

Solomillo a la parrilla con su guarnición

POSTRE

Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa

Café o infusión

BODEGA

Tinto de Rioja Cune crianza

Blanco de Rueda Verdejo

A la formalización de la reserva: depósito del 20% de la factura.

Se facturará el 100% de los cubiertos reservados, admitiéndose una variación del 10% sin cargo alguno.

El menú incluye exclusivamente lo referenciado.

Reserva mínima: 4 personas.

Forma de pago: metálico, tarjeta de crédito o transferencia previa (no tickets restaurante.)

----- 0 -----

COPAS

Ginebra: Beefeater, Bombay y similar

Ron: Cacique, Pampero y similar

Whisky: J.Walker (etiqueta roja), Cutty Sark y similares.

Precio: 5 euros unidad