

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 aliño a la miel
Revuelto a elegir entre morcilla, manchego o Landecha
Cogollos con bonito*

PRINCIPAL

Entrecot de cebón a la parrilla (400 gr aprox.)

POSTRE

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

BODEGA

*Tinto de Rioja Cune crianza
Blanco de Rueda Verdejo*

PARA COMPARTIR

*Ensalada templada de queso de cabra con un aliño a la miel
Revuelto a elegir entre morcilla, manchego o Landecha
Cogollos con bonito
Salteado de setas y puerros*

PRINCIPAL

Entrecot de cebón a la parrilla (400 gr aprox.)

POSTRE

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

BODEGA

*Tinto de Rioja Cune crianza
Blanco de Rueda Verdejo*

PARA COMPARTIR

*Ensalada templada de queso de cabra con un aliño a la miel
Revuelto a elegir entre morcilla, manchego o Landecha
Cogollos con bonito
Salteado de setas y puerros
Butifarra con ali oli, con sus patatas y huevos fritos*

PRINCIPAL A ELEGIR

*Entrecot de cebón a la parrilla (400 gr aprox.)
----- o -----
Lomo de merluza (200 gr aprox.) al horno, aderezada con aceto de
Módena y aceite de oliva virgen extra*

POSTRE

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

BODEGA

*Tinto de Rioja Cune crianza
Blanco de Rueda Verdejo*

PARA COMPARTIR

*Ensalada templada de queso de cabra con un aliño a la miel
Revuelto a elegir entre morcilla, manchego o Landecha
Cogollos con bonito
Salteado de setas y puerros
Platillos de Jamón Ibérico de bellota
Platillos de queso manchego*

PRINCIPAL A ELEGIR

*Lomo de lubina a la espalda (250 gr aprox.)
----- o -----
Entrecot de cebón a la parrilla (400 gr aprox.)*

POSTRE A ELEGIR

*Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa
----- o -----
Cuajada con miel de la Alcarria
Café o infusión*

BODEGA

*Tinto de Rioja Cune crianza
Blanco de Rueda Verdejo*

PARA COMPARTIR

*Ensalada templada de queso de cabra con un aliño a la miel
Revuelto a elegir entre morcilla, manchego o Landechea
Cogollos con bonito
Salteado de setas y puerros
Platillos de Jamón Ibérico de bellota
Platillos de queso manchego
Butifarra con ali oli, con sus patatas y huevos fritos*

PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de cebón a la parrilla (400 gr aprox.)

----- o -----

Lubina a la espalda (250 gr aprox.)

----- o -----

*Lomo de merluza (200 gr aprox.) al horno, aderezada con aceto de
Módena y aceite de oliva virgen extra*

----- o -----

Clásicos de la casa (cebolla rellena o pimiento, chipirones, callos, etc...)

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso fresco con mermelada de frambuesa

----- o -----

Arroz con leche

Café o infusión

BODEGA

Tinto de Rioja Cune crianza o Blanco de Rueda Verdejo

HASTA 20 PERSONAS

A la formalización de la reserva: depósito del 20% de la factura, a descontar del precio final.

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.)

Teléfono de contacto: 91 726 96 93 / 91 355 75 43

Persona de contacto: Alfonso Blanco

----- 0 -----

COPAS PARA TODOS LOS MENÚS

Ginebra: Beefeater, Bombay y similar

Ron: Cacique, Habana 3 y similar

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

Precio: 6,5 euros unidad
