

PRIMEROS




Croquetas de jamón ibérico   

Ensalada de cogollos con boquerones y pimientos asados

Puerros confitados con salsa de guisantes

Pimientos del piquillo rellenos de morcilla 

Huevos poché con espárragos, salsa parmesano y boletus 

Menestra de verduras con jamón 

SEGUNDOS



Mero a la bilbaína

Bacalao a la romana con emulsión de ajo negro   

Salmón al horno con salsa de mostaza y miel 

Entrecot de cebón a la plancha

Carrillera de cerdo ibérico con salsa española 

Confit de pato con salsa de frutos rojos y puré de mango

POSTRES



Postres de la casa

CHEF: Antonio López

En el servicio de noche, ofrecemos la opción de medio menú
(1 plato a elegir de toda la carta, bebida y postre)

VINOS



Blancos:

Yllera Verdejo Vendimia Nocturna - 9,90 €

Grupo Yllera, D.O. Rueda

Ramón Do Casar Nobre, 2022 - 36,75 €

Bodega Ramón do Casar, D. O. Ribeiro

Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020

Tintos jóvenes:

Beronia Ecológico 2022 - 11,75 €

Bodega Beronia, D.O. Ca. Rioja

Tintos crianza:

Fariña Crianza, 2020 - 20,90 €

Bodegas Fariña, D.O. Toro

Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020

Nabal Crianza, 2021 - 27,35 €

Bodega Nabal, D.O. Ribera del Duero

Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2021

Tintos reserva:

1758 Selección Petit Verdot, 2016 - 43,35 €

Encomienda de Cervera, Vino de la Tierra de Castilla

Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2021

Marqués de Riscal Reserva, 2021 - 26,80 €

Herederos del Marqués de Riscal, D.O. Ca. Rioja

Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020 y 2021

Marqués de Vargas Selección Privada, 2017 - 98,40 €

Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, D.O. Ca. Rioja

Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020 y 2021

Espumosos:

Jaume Giró i Giró Grandalla Gran Reserva - 41,62 €

Bodega Jaume Giró i Giró, D.O. Cava



Glúten



Crustáceos/marisco



Frutos secos



Huevo



Lácteos



Mostaza



Pescado



Incluye:

Pan, agua mineral o vino del país y postre



*Desde 1991 el Restaurante Recoletos
ofrece a todos sus visitantes una carta inspirada
en la cocina tradicional,
donde el cuidado en la selección de la materia prima,
las recetas de temporada y el excelente servicio
son el denominador común.*

*En Restaurante Recoletos
encontrará un espacio cuidado hasta el último detalle,
que combina con acierto tradición y vanguardia*

