PRIMEROS

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de salmón ahumado con frutos rojos y queso fresco

Pulpo con patatas y ali-oli

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Salmorejo cordobés

Huevos poché con espárragos, salsa parmesano y boletus

SEGUNDOS

Mero a la bilbaína

Canelones de rape y gambas

Salmón al horno con salsa de mostaza y miel

Entrecot de cebón a la plancha

Carrillera de cerdo ibérico con salsa española

Rabo de toro con puré de boniato

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