

PRIMEROS



- Croquetas de jamón ibérico   
- Ensalada de salmón ahumado con queso de cabra  
- Huevos poché con setas y parmesano  
- Pimientos del piquillo rellenos de bacalao  
- Sopa de frutos del mar 
- Ensalada templada de chipirones y pimientos asados

SEGUNDOS



- Mero a la bilbaína
- Canelones de langostino y cebollino   
- Salmón Meunière con huevas de trucha 
- Entrecot de cebón
- Callos a la madrileña 
- Cachopo con queso gouda trufado   

POSTRES



- Nuestra selección de repostería de la casa   
- Fruta de temporada
- Helados y sorbetes 

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 - 6,50 €
Grupo Yllera, D.O. Rueda
- Ramón Do Casar Nobre, 2020 - 33,00 €
Bodega Ramón do Casar, D. O. Ribeiro
Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020

Tintos jóvenes:

- Beronia Ecológico - 9,30 €
Bodega Beronia, D.O. Ca. Rioja

Tintos crianza:

- Fariña Crianza, 2018 - 14,70 €
Bodegas Fariña, D.O. Toro
Gran Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2020
- Nabal Crianza, 2018 - 24,80 €
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 - 37,80 €
Encomienda de Cervera, Vino de la Tierra de Castilla
Oro en el Concurso de Vinos Real Casino de Madrid 2021
- Marqués de Riscal Reserva, 2018 - 20,50 €
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, 2015 - 52,50 €
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 - 35,00 €
Bodega Jaume Giró i Giró, D.O. Cava



Glúten



Crustáceos



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

