

CUENLLAS

Media Ración

De toda la vida

Cuenllas

Cuenllas es un ultramarinos y un pequeño bistró que lleva en la madrileña calle Ferraz desde 1939. Desde siempre hemos trabajado para ofrecer el mejor producto y el mejor trato al cliente.

Media Ración es nuestra versión más contemporánea.

RACIONES

Ensaladilla rusa	14
Croquetas	14,5
de jamón con boletus (8 uds)	
Ensalada de judías verdes y vieiras ...	23
Verduras braseadas	19
cogollos y endivias con salsa romesco	
Tiradito de atún y pez espada	19
con salsa nikkei	
Soldaditos de Pavía	14
Bacalao dorado (à Brás)	19
Coca de escalivada con AOVE	14

ENTREPANES

Bocata de calamares de potera	14
con mahonesa de lima	
Pepito de solomillo	16
en mollete cristal con patatas fritas	
Tosta de gamba, aguacate y alioli	12
Tosta de foie fresco al PX	12

DEL MOSTRADOR DE CUENLLAS

Caviar ruso osetra	100 / 190
con blinis y nata agria (50 / 100 grs)	
Anchoas	32,5
Don Bocarte (8 unidades)	
Ventresca de bonito	13,5
Frinsa	
Mejillones en escabeche	12
Ramón Franco	
Jamón ibérico de bellota	16 / 29
Cinco Jotas	
Cecina de buey	15 / 20
Tabla de quesos	12 / 24
Foie micuit	19
con reducción de PX y brioche tostado	
<hr/>	
Cesta de pan	2,5

Precios expresados en Euros · IVA incluido

Todos nuestros pescados crudos han sido tratados conforme a la legislación vigente.

DEL RESTAURANTE A LA BARRA

Ensalada de tomate, aguacate, patata y brotes	14
(con ventresca de bonito Frinsa + 13,5€)	
Menestra de verduras	21
con jamón ibérico	
Arroz cremoso	14 / 24
con trufa negra y setas	
Los Callos de Cuenllas (desde 1987)	15 / 22
(con huevo frito y patatas + 9€)	
Huevos fritos	16
con patatas fritas, morcilla y sobrasada	
Hamburguesa	16
con queso comté, guacamole, berros y mahonesa de jalapeño	
Steak tartar	28
de solomillo de vaca	
Merluza de pincho al horno	33
con espinacas, changurro y tomate	
Chipirones rellenos en su tinta	22
con arroz meloso	
Sardina escabechada con cáscara de naranja	14

Media Ración

Media Ración es refugio de eso tan gratificante que llamamos “sabor de la memoria”.

¿Bistrot ilustrado o brasserie castiza? De nuestros fogones salen recetas reconfortantes y placenteras, fondos verdaderos e ingredientes de temporada tratados exquisitamente por nuestro jefe de cocina, Antonio del Álamo.

La culinaria atemporal de Cuenllas puesta al día.

POSTRES

Tarta tibia de manzana	10
con helado de violeta (tiempo de elaboración 12 min)	
Milhojas de crema y nata	8
Chocolate y pan	9
Torrija de brioche tibia	8
Tarta de limón	8

Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.