

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.

ENTRANTES

Caviar ruso osetra 100 / 190
con blinis y nata agria (50 / 100 grs)

Anchoas 32,5
Don Bocarte (8 uds)

Jamón ibérico de bellota 16 / 29
Cinco Jotas

Cecina de buey 15 / 20

Foie micuit 19
con reducción de Pedro Ximénez
y brioche tostado

**Ensalada de tomate,
aguacate, patata y brotes** 14
(con ventresca de bonito Frinsa + 13,5€)

**Ensalada de judías verdes
y vieiras** 23
con vinagreta de tomate y cebolleta

Ensalada tibia de bacalao 19
con tomate, aguacate, brotes de cilantro
y mostaza

Verduras braseadas 19
cogollos y endivias con salsa romesco

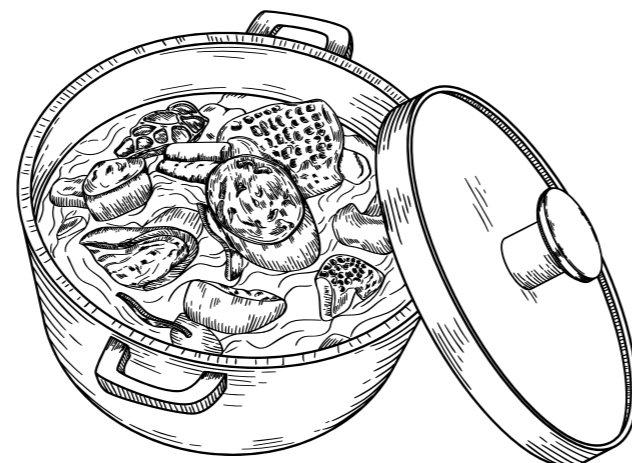
Ensaladilla rusa 14

**Sardina escabechada
con cáscara de naranja** 14

Groquetas 14,5
de jamón con boletus (8 uds)

**Los callos de Cuenllas
(desde 1987)** 15 / 22
(con huevo frito y patatas + 9€)

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



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.

PRINCIPALES

Verdinas con bogavante y rape 28

Menestra de verduras 21
con jamón ibérico

Arroz cremoso 14 / 24
con trufa negra y setas

Huevos fritos 16
con patatas fritas, morcilla y sobrasada

Chipirones rellenos en su tinta 22
con arroz meloso

Merluza de pincho al horno 33
con espinacas, changurro y tomate

Rape a la plancha 35
sobre crema de marisco y vinagreta de pimientos

Presas ibéricas a la plancha 25
con verduras estofadas en curry de naranja

Magret de pato a la plancha 24
con meloso de trigo sarraceno

Solomillo de vaca 27
con salsa chimichurri y verduras

Steak tartar 28
de solomillo de vaca

POSTRES

Tabla de quesos 12 / 24

Tarta tibia de manzana 10
con helado de violeta
(tiempo de elaboración 12 min)

Milhojas de crema y nata 8

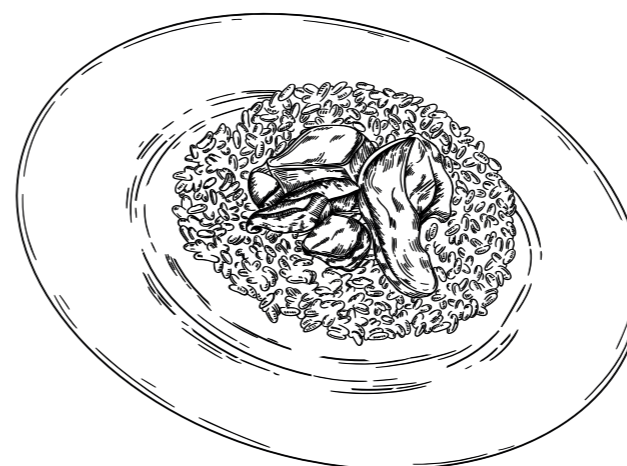
Chocolate y pan 9

Torrija de brioche tibia 8

Tarta de limón 8

Precios expresados en Euros · IVA incluido

Tenemos a su disposición la información de los alérgenos.



Cesta de pan 2,5