bar-restaurante-eventos

El Invernadero

DE LOS PEÑOTES

Plaza de la Botánica, 1 I 28108 Alcobendas I MADRID I RESERVAS 91 138 57 25

Para compartir (o no):

	½ Ración	Ración
Jamón Ibérico de bellota……	-	29€
Ensaladilla "El Invernadero"……..	8€	15€
Ensalada de tomate, anchoas y hierbas anisadas…….....	-	15,5€
Lasaña fría de boquerones en vinagre con salsa de jalapeño	-	15€
Ensalada de salmón marinado……..…...	-	18€
Burrata sobre tartar de tomate y aguacate…….....	-	17€
Milhojas de sardina ahumada, queso San Simón y tomate…..	-	18€
Terrina de foie con compota de pera……..	12€	23€
Torreznos con patatas y salsa brava casera…….....	10€	16€
Queso Tomino al horno con mermelada de bacon y bourbon	-	15€
Gyoza frita de rabo de toro con salsa barbacoa coreana…… (2 unidades/4 unidades)	10€	20€
Flor de alcachofa confitada con salsa romescu (1 unidad)…….	-	5€
Croquetas de jamón (5 unidades/10 unidades)……	8,5€	15€
Pavías de bacalao con mahonesa kimchi……..	10€	18€
Butifarra braseada, repollo al kimchi koreano……..	9€	17€
Dados de solomillo de vaca al ajillo……..	-	21€
Ravioli de burrata di Puglia con salsa de setas y vermut ……	-	18€
Vieiras gratinadas (1 unidad/4 unidades)……	5,5€	22€

Pescados:

	Precio
Tartar de atún rojo con jugo de gildas……	22€
Bacalao al ajoarriero con huevo escalfado……..……	23€
Ceviche de corvina con leche de tigre y mango verde……	22€
Merluza a la plancha con pisto manchego……	23€
Pescado del día con sofrito de ajos y guindilla (mínimo 2 personas)	S.M.

Carnes:

	Precio
Callos con patatines……..……..	18€
Hamburguesa de Ayrshire finlandesa…….. (Chedar, bacon, cebolla caramelizada y salsa de champiñones)	19€
Steak tartar de solomillo de vaca con patatas rejilla..……	23€
Milanesa de ternera blanca con huevo a baja temperatura y mayonesa de trufa	23€
Entrecot de vaca con patata hojaldrada y pimientos de Guernica…..……	26€
Medallones de solomillo de Angus con salsa bearnesa……..	26€
Costilla de ternera glaseada con patata frita hojaldrada……..	27€

*Servicio de pan y aperitivo 2,2€/persona

*En este establecimiento, todo el pescado que se vaya a consumir en crudo o prácticamente crudo, se congela a temperatura inferior o igual a -20ºC durante al menos 24h (Real decreto 1420/2006)

*En este establecimiento disponemos de información precisa sobre sustancias alergénicas presentes en los alimentos. Por favor, solicite nuestra carta de alérgenos y si necesita alguna aclaración consulte a nuestro personal.