

A-49 DE MASERO A MALASAÑA

“LA COCINA DE LAS DOS ORILLAS”

Ofrecemos un menú degustación en un ambiente casual, informal y único, elaborado exclusivamente para esta ocasión. Diez bocados creados desde la amistad, pasión y respeto de dos chefs que comparten y disfrutan la cocina bajo la misma filosofía.

1.- Obando®

Másibérico: Cecina De Lagarto Ibérico De Bellota Sobre Crocant De Brócoli, Jengibre Y Cúrcuma
Maridaje: Manzanilla La E

2.- Felix Murtiga ®

Ensaladilla Malasaña Con Kimchi Y Jamón Ibérico Dop Jabugo
Maridaje: Alhambra Palo Cortado

3.- La Española ®

Origen: Mussama
Maridaje: Bamboo (Cocktail)

4.- El Descansillo ©

Kyozushi De Pabellón Criollo
Maridaje: Sangría De Sake

5.- Doctor Salsas ©

Pavía De Yuca Brava Y Raclette De Doñana
Maridaje: Ximénez Spinola Px

6.- Ibarra ®

Brioche De Costilla Deshilachada Y Mahonesa De Trufa
Maridaje: La Bicicleta Voladora (Blanco Rioja 100% Tempranillo)

7.- Felix Murtiga ®

Croqueta, Nuestra Versión De Los Callos A La Madrileña
Maridaje: Aurora (Amontillado)

8.- Herpac ®

Dim Sums De Calamares Rellenos Y Sopa Fría De Maíz Y Coco
Maridaje: La Flor Y La Abeja (Ribeiro)

9.- El Descansillo ®

Cordero B.T By Malasaña
Maridaje: Bigardo (Toro)

10.- Momentos Dulces

Postre: **Sherry Bomb**
Petits: Mix De **Bocaditos Venezolanos**
Maridaje: Sauci De Naranja

35€ sin maridaje 60€ con maridaje

Menú servido sólo bajo reserva. Horarios disponibles de llegada: 20:30, 20:45, 21:00, 21:15, 21:30