

Los almuerzos de Cornamusa

Nuestro menú de 27€ es el primer paso hacia un viaje gastronómico único con los mejores productos de Madrid.
En Cornamusa, combinamos tradición y pasión para ofrecerte una experiencia inolvidable.

* APERITIVO + 1 ENTRANTE + 1 PRINCIPAL *

Incluye servicio de pan y una bebida

• 27€ •

(IVA incluido)

ENTRANTES

Ensalada de tomate aliñado, jamón de pato y rabanito encurtido

Tabbouleh con yogur especiado, menta y salmón ahumado

Burrata aliñada con vinagreta de Jerez, pipas de calabaza y batata asada +4€

Menestra de verduras de primavera con huevo escalfado +4,5€

Arroz cremoso con rape al ajillo y tirabeques +5,5€

PRINCIPALES

Lomo de dorada a la parrilla con patata rota y bilbaína

Canelón de guiso de ternera con gratén de queso de Madrid

Corvina de Cádiz y coliflor en salsa de mantequilla tostada +5,5€

Costillas de wagyu con salsa de curry y verduras +6,5€

AÑADE UN POSTRE A TU VIAJE

Milhojas con crema de azafrán
y helado de nata +3,5€

Torrija caramelizada
y helado de violeta +3,5€

Bodega incluida:

Vino tinto: Dório Colección Privada 2021 (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

Vino blanco: D.O. Rueda Caballero de Olmedo 2023 (Verdejo)

MEJORA TU BODEGA

D.O. Penedès
Miranda d'Espiells 2022
(Chardonnay)
+3€

D.O.Ca. Rioja
Baigorri Crianza 2020
(Tempranillo, Garnacha)
+3€

D.O. Ribeiro Ramón
do Casar Varietal 2022
(Treixadura, Albariño, Godello)
+4€

D.O. Ribera del Duero
Áster Crianza 2021
(Tinto fino)
+4€

*Precio por persona

*Menú a mesa completa

*Incluye servicio de pan y una bebida (agua, cerveza, refresco o vino)

*(De lunes a viernes a mediodía excepto festivos)

*Incremento PVP en terraza de un 15% (31,05€)

Los almuerzos de Cornamusa

(Prix Fixe Menu)

Our €27 menu is the first step towards a unique gastronomic journey with the best products of Madrid.
At Cornamusa, we combine tradition and passion to offer you an unforgettable experience.

* APPETIZER + 1 STARTER + 1 MAIN COURSE *
Includes bread service and a drink
• 27€ •
(VAT included)

STARTERS

Tomato salad with dressing, duck ham, and pickled radish

Tabbouleh with spiced yogurt, mint, and smoked salmon

Burrata with sherry vinaigrette, pumpkin seeds, and roasted sweet potato ^{+4€}

Spring vegetable stew with poached egg ^{+4,5€}

Creamy rice with veal tendons and snow peas ^{+5,5€}

MAIN COURSES

Grilled gilthead bream with crushed potatoes and bilbaína sauce

Braised veal cannelloni with Madrid cheese gratin

Cádiz meagre and cauliflower in browned butter sauce ^{+5,5€}

Wagyu ribs with curry sauce and vegetables ^{+6,5€}

ADD A DESSERT TO YOUR TRIP

Mille-feuille with saffron
cream and cream ice cream ^{+3,5€}

Caramelized French toast
with violet ice cream ^{+3,5€}

Included wine selection:

Red wine: dÓrio Colección Privada 2021 (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

White wine: D.O. Rueda Caballero de Olmedo 2023 (Verdejo)

UPGRADE WINE SELECTION

D.O. Penedès
Miranda d'Espiells 2022
(Chardonnay)
+3€

D.O.Ca. Rioja
Baigorri Crianza 2020
(Tempranillo, Garnacha)
+3€

D.O. Ribeiro Ramón
do Casar Varietal 2022
(Treixadura, Albariño, Godello)
+4€

D.O. Ribera del Duero
Áster Crianza 2021
(Tinto fino)
+4€

*Price per person

*Full table menu

*Includes bread service and a drink (water, beer, soft drink or wine)

*(Monday to Friday at midday except public holidays)

*PVP increase on the terrace by 15% (€31.05)