Cornamusa
CIBELES

Los almuerzos de Cornamusa

Del 2 al 6 de febrero

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 pato brotes tiernos y granada

Setas de temporada al ajillo y huevo poché

Crema de calabaza, jengibre y coco

Potaje montañés

Cocido, primer vuelco **solo disponible los jueves*

PRINCIPALES

Dorada asada con tabulé de hierbas frescas

Corvina en salsa meuniere de pimienta y coliflor tostada +5€

Roulade de pularda y acelgas salteadas

Yuca frita con chimichurri +5€

Cocido, segundo vuelco **solo disponible los jueves*

AÑADE UN POSTRE A TU VIAJE

Buñuelos de anís rellenos +2€

Coulant con crema de canela y helado de nata +2,5€

Bodega incluida:

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

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

MEJORA TU BODEGA

I.G.P. V.T de Cádiz
Barbazul
(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€)*

AZOTEA DALE AIRE
GRUPO

Cornamusa
CIBELES

Los almuerzos de Cornamusa

From February 2nd to 6th (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

Duck salad with baby greens and pomegranate

Seasonal garlic sautéed mushrooms with poached egg

Pumpkin, ginger and coconut cream

Mountain-style bean stew

Cocido, first course **only available on Thursdays*

MAIN COURSES

Roast sea bream with fresh herb tabbouleh

Meunière-style corvina with pepper sauce and roasted cauliflower +5€

Pularda roulade with sautéed Swiss chard

Fried cassava with chimichurri +5€

Cocido, second course **only available on Thursdays*

ADD A DESSERT TO YOUR TRIP

Filled anise fritters +2€

Coulant with cinnamon cream and vanilla ice cream +2,5€

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

I.G.P. V.T de Cádiz
Barbazul
(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)*

AZOTEA DALE AIRE
GRUPO