

Los almuerzos de Cornamusa

Del 20 al 24 de abril

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 brotes, mandarina y queso feta

Crema de manzana y puerro fría

Tomate rosa aliñado con cebolleta y vinagreta de balsámico

Burrata, puerros confitados y avellanas tostadas +3,5€

PRINCIPALES

Bacalao, espinacas y caldo de cebolla tostada

Arroz cremoso con verduras de temporada +3€

Carrillada de ternera glaseada con pure de apio trufado +5€

Solomillo cerdo con salsa de pimienta verde y dados de boniato fritos

AÑADE UN POSTRE A TU VIAJE

Tarta de almendra
con crema de cítricos +3€

Buñuelos de viento rellenos
de caramelo cremoso +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€)

Los almuerzos de Cornamusa

From April 20th to 24th (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

Sprout, mandarin and feta cheese salad

Cold apple and leek cream

Pink tomato with spring onion and balsamic vinaigrette

Burrata with confit leeks and toasted hazelnuts ^{+3,5€}

MAIN COURSES

Cod with spinach and toasted onion broth

Creamy rice with seasonal vegetables ^{+3€}

Glazed beef cheek with truffled celeriac purée ^{+5€}

Pork tenderloin with green pepper sauce and fried sweet potato cubes

ADD A DESSERT TO YOUR TRIP

Almond tart
with citrus cream ^{+3€}

Cream-filled fritters
with caramel ^{+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)