

MENÚS GASTRONÓMICOS

31 restaurantes de la capital ofrecen completos y variados menús gastronómicos, donde el auténtico bacalao de Islandia es el protagonista. Participan restaurantes de corte tradicional, de gastronomía internacional, y otros de carácter y cocina más vanguardistas. En la variedad está el gusto. Y en todos ellos, el comensal disfrutará de menús del bacalao maridados con el bouquet especial de una cerveza **Inedit Damm** a precios que van de los 26 a los 40 euros. ¡A disfrutar!



ARROCERÍA DANIELA

Chistorra de Navarra en su jugo
Chipirones encebollados al estilo de Niza
Meloso de bacalao con almejas a la vizcaína
Sorbete de mojito
Cerveza Inedit Damm 75 cl
26€



ASADOR GUETARIA

Terrina de foie de pato macerada en Inedit
Buñuelo de bacalao de Islandia con su pil-pil
Lomo de bacalao confitado a 50° con calabaza en dos texturas
Pan perdido caramelizado con su quenelle de turrón
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



CASA LOBO

Degustación de quesos europeos artesanales de L'Amelie
Raviolis de salmón con espárrago triguero y reducción de vinagre forúm
Bacalao con azafrán y cilantro
Bizcocho con pasas, piñones, helado de queso y reducción de moscatel
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



CLUB A

Bocadillo de costilla de cerdo ibérico
Salteado de arroz con trufa y setas
Bacalao con pil-pil de miso
Tarta fina de manzana
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



CONLAYA

Mini hamburguesa de chipirón en pan de sepia negro
Lomos de sardina ligeramente ahumada sobre pimiento de isla
Degustación de Bacalao (pil-pil, vizcaína, club ranero)
Torrija de sobao pasiego con su helado
Cerveza Inedit Damm 75 cl
40€



EDULIS

Rollito crujiente de langostino con agridulce de tomate
Huevo escalfado con espuma de patata, trufa y boletus salteados
Bacalao a la parrilla con picadillo de chistorra y miel
Espuma de crema catalana
Cerveza Inedit Damm 75 cl
38€



EL CACIQUE

Carpaccio de venado con arándanos y moras
Foie-micuit, piña colada y rocas de remolacha
Lomo de bacalao con guiso de setas y berenjenas ahumadas
Tarta de chocolate con reducción de naranja
Cerveza Inedit Damm 75 cl
33€



EL ESCONDITE DE VILLANUEVA

Croquetas de jamón ibérico y trufa blanca
Tomate rico con ventresca y cebolla morada
Tacos pastor de pollo de corral con guacamole
Bacalao confitado con falso risotto y tierra
Cheesecake con helado de galleta
Cerveza Inedit Damm 75 cl
28€



EL PIMIENTO VERDE (MIRANDA)

Flor de alcachofa y croqueta de bacalao y algas
Tartar de bacalao y alcachofas con vinagreta de chorricero
Lomo de bacalao confitado con pil-pil de txangurro y calabaza
Ensalada de fresas acidulas con sorbete de limón
Cerveza Inedit Damm 75 cl
38€



EL PIMIENTO VERDE (VERGARA)

Flor de alcachofa y croqueta de bacalao y algas

Ensalada de espárragos blancos, lascas de bacalao y gazpacho vasco

Lomo de bacalao asado con setas escabechadas a la miel

Cuajada de oveja "latxa"

Cerveza Inedit Damm 75 cl

38€



EL RINCÓN DE GOYA

Rollitos crujientes de marisco y verduras

Ensalada de berro y pechuga de pollo a la parrilla con ligera salsa de miel y nueces

Bacalao al pil-pil con cocochas y romesco

Crepe relleno de piña natural y mousse de limón

Cerveza Inedit Damm 75 cl

40€



FEELING GASTRONÓMICO

Churro Bravo

Alcachofas confitadas con vinagreta de miel y trufa

Bacalao Skrei con crema de tomate y verduritas baby

Tarta fina crujiente de manzana con helado de vainilla

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



GANZ

Hummus con bastones de zanahoria

Escalivada con alioli de anchoa

Pimientos de Piquillo rellenos de bacalao

Tarta de queso con frambuesas

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



IL BAMBINO

Ensalada de queso de cabra ahumado, pan de cristal y tomate confitado

Arroz meloso al pesto con chipirón de anzuelo braseado

Bacalao confitado sobre sopas de ajo y pimentón de la vera

Pannacotta con helado de ron agricole y kumquat deshidratado

Cerveza Inedit Damm 75 cl

32€



LA COLONIAL DE GOYA

Taquitos de brie rellenos de salmón

Ensalada de bonito del norte escabechado con verduras

Taquitos de bacalao rebozado con hummus y miel

Tarta de queso con confitura de fresa

Cerveza Inedit Damm 75 cl

28€



LA GASTROTECA DE SANTIAGO

Brandada de bacalao en remojo

Verduras de temporada en caldo de jamón

Bacalao en zaragallada de mejillones

Tarta de queso con salsa de naranja

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



LADY MADONNA

Ensalada César

Croquetas de carrillera ibérica y su jugo

Bacalao a la brasa con boletus, su jugo y ajetes tiernos

Carrot cake

Cerveza Inedit Damm 75 cl

28€



MATRITUM

Calçots con salsa romesco

Tortilla de mongetes con ensalada de escarola a la vinagreta de naranja

Bacalao a la plancha con ajo negro

Crema catalana

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



O´PAZO DE LUGO

Tosta de sardina ahumada con guacamole

Menestra de verduras de temporada con pulpo y almejas

Bacalao a la gallega con pisto manchego

Filloas de nata con nueces

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



O´ TRASMONTANO

Sonho de bacalao relleno de marisco y foie

Bacalao a las natas

Delicias de bacalao en tempura con compota de manzana

Pastel de Belem

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



OKASAN

Brocheta de tomate tempurizado con kizami gunkan de tartar de salmón salvaje, nigiri de vieira salvaje con salsa spice

Tataki de atún con salsa champonzu, ajo negro e itto togarashi

Bacalao Black Cod Shiromiso

Tarta de tiramisú de té verde

Cerveza Inedit Damm 75 cl

40€



POSADA DEL DRAGÓN

Tortita de camarón

Bacalao del mar y de vigilia

Crujiente de rabo de toro

Mini jabón "La Antoñita"

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



RESTAURANTE BOLÍVAR

Ensalada de láminas de foie con jamón ibérico y aceite de trufa

Carrillada de ternera al vino tinto con manzana

Lomo de bacalao con tomate natural y alioli ligero

Chocolate en tres texturas con crema de albaricoque

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€



RESTAURANTE SEIS OCHO

Tartar de tomate Raf con guacamole y anchoa de Santoña

Mezclum de naranja y bacalao con coulis de sanguina

Bacalao Black Cod con arena de pimentón, ajo negro y pil-pil de chorizo

Milhojas de frutos secos con chocolate al cardamomo y espuma de yogurt

Cerveza Inedit Damm 75 cl

40€



SANDÓ

Salmorejo de frutos rojos con brandada de bacalao
Lomitos de bacalao confitado y pil pil de arroz
Milhojas de ibérico con queso de cabra al Pedro Ximénez
Mousse de chocolate blanco y fruta de la pasión
Cerveza Inedit Damm 75 cl
39€



TABERNA ARZÁBAL

Croqueta de Ibérico
Pochas con almejas
Coca de Bacalao
Tatín de manzana
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



TANDEM BY TRICICLO

Tartar de chicharro en tosta
Crema de guisantes con virutas de foie
Black cod macerado en miso
Cacahuete miel y sal
Cerveza Inedit Damm 75 cl
35€



TASTE GALLERY

Croquetas de bacalao del chef
Arroz negro con gambones
Bacalao con tomate confitado y muselina de ajo
Tiramisú
Cerveza Inedit Damm 75 cl
27€



TERRAZA INDEPENDENCIA

Buñuelos de bacalao y lima
Ensalada de bacalao desalado con aceitunas crujientes y miel de caña
Bacalao confitado con salsa de guisantes con esponja de naranja
Dados de lichi con crujiente de bacalao y helado de lima
Cerveza Inedit Damm 75 cl
38€



TOP TEN

Carpaccio de bacalao con picada de tomate y aceitunas negras

Tartar de tomate con anchoas de Santoña

Bacalao con pisto manchego e infusión de nécoras

Piña al ron, sopa de maracuyá y helado de coco

Cerveza Inedit Damm 75 cl

30€



TRAS OS MONTES

Ensalada de bacalao

Bacalao dorado

Bacalao Bragantino

Pastel de calabaza

Cerveza Inedit Damm 75 cl

35€

PLATOS GASTRONÓMICOS DE BACALAO

Como novedad, en esta segunda edición de los **Menús Gastronómicos del Bacalao**, ocho de los restaurantes participantes ofrecen la posibilidad de pedir un **Plato de Bacalao** armonizado con una cerveza **Inedit Damm** por precios que van de los 6 a los 10,5 euros, a excepción del plato del restaurante Platea Madrid; diseñado por Pepe Solla, afamado cocinero con estrella Michelin, que se podrá degustar por 25 euros. No hay excusas para disfrutar de estas jornadas bacaladeras.



BEKER 6

Brandada de bacalao con tuétano y sus tostadas

Cerveza Inedit Damm 33 cl

12€



CASA FONZO

Bacalao confitado con nube Inedit y crujiertes violetas

Cerveza Inedit Damm 33 cl

7,90€



EL SECRETO DE CASTILLA

Tosta de bacalao a la riojana

Cerveza Inedit Damm 33 cl

6€



JUANYTA ME MATA

Bacalao ajoarriero con huevo escalfado

Cerveza Inedit Damm 33 cl

10,50€



PLATEA MADRID. DE CUCHARA

Bacalao con sopa cremosa de grelos y patatas con ajada

Cerveza Inedit Damm 33 cl

25€



TABERNA ORIGEN

Lasaña de bacalao y vieiras con tomate confitado a la vainilla

Cerveza Inedit Damm 33 cl

10€



TABERNA ZURIA

Nuestro bacalao Pil Pil - Bombín

Cerveza Inedit Damm 33 cl

10,50€



TAPANCO

Bacalao dorado

Cerveza Inedit Damm 33 cl

9,50€