

DEL 13 DE FEBRERO AL 31 DE MARZO DE 2015

29 Restaurantes participan en la V Ruta del Cocido Madrileño

Precios por persona. IVA incluido.

Madrid

- **Casa Carola**
www.casacarola.com
C/ Padilla, 54. Local derecha. Madrid. Tel.: 91 401 94 08.
Precio: 29 €
Se sirve: Todos los días.
Incluye: copa de cava, croquetas, cocido de tres vuelcos, postre, café y licor.
- **Casa Pello**
www.casapello.com
C/ Alberto Alcocer, 49. Madrid. Tel.: 91 350 44 15.
Precio: 19 €.
Se sirve: Todos los días.
Incluye: No incluye bebida ni postre.
- **El Café de La Ópera**
www.elcafedelaopera.com
C/ Arrieta, 6. Madrid. Tel.: 91 542 63 82. Email: reservas@elcafedelaopera.com
Precio: 23 €
Se sirve: Todos los días.
Incluye: Postre -torrija-. Bebidas aparte.
- **El Rincón de Goya**
www.restauranterincondogoya.es
C/ Lagasca, 48. Madrid. Tel.: 91 435 76 08.
Precio: 19,50 €
Se sirve: Todos los días.
Incluye: No incl. bebida ni postre.
- **La Bola**
www.labola.es
C/ La Bola, 5. Madrid. Tel.: 91 547 69 30. Email: labola@labola.es
Precio: 21 €. Cocido apto para celíacos: avísanos y hacemos fideos especiales.
Se sirve: Todos los días.
Incluye: Primer plato y segundo plato. No incluye bebidas ni postre.
- **Lhardy**
www.lhardy.com
C/ Carrera de San Jerónimo, 8. Madrid. Tel.: 91 522 22 07. Email: lhardy@lhardy.com
Precio: 35,50 € (sin bebida ni postre) o 65 € (menú completo todo incluido).
Se sirve: Todos los días.
Incluye: El menú completo (65 €) incluye aperitivo, agua, vino, soufflé y café. Además, regalo de media botella de vino de la casa.
De lunes a viernes se obsequiará con media botella de vino de la casa al finalizar la degustación del menú.
- **Los Galayos**
www.losgalayos.net
C/ Botoneras, 5. Madrid. Tel.: 91 366 30 28. Email: losgalayos@losgalayos.net
Precio: 18,75 €. Todos los días.
Se sirve: Todos los días.

Incluye: Sopa de fideos, acompañado de piparras y cebolla morada. Puchero de barro artesano con morcillo de ternera, codillo de jamón, tocino, gallina, patatas, zanahorias, morcilla, chorizo, repollo, bola de relleno y garbanzos. Se acompaña de tomate frito natural con comino.

- **La Gran Tasca desde 1942**

www.lagrantasca.com

C/ Santa Engracia, 161. Madrid. Tel.: 534 46 34. Email: lagrantasca@hotmail.es

Precio: 25 €.

Se sirve: Todos los días.

Incluye: No incluye bebida ni postre.

- **Malacatín**

www.malacatin.com

C/ Ruda, 5. Madrid. Tel.: 91 365 52 41. Email: restaurante@malacatin.com

Precio: 19,50 €.

Se sirve: Lun. a sáb. a mediodía y jueves y viernes noche. Domingo cerrado.

Incluye: Cocido en tres vuelcos. Encurtidos en vinagre. Sopa de fideos, Repollo, patata cocida, garbanzos, tomate tamizado, Tocino de veta, Chorizo de León, Morcilla Asturiana, Codillo Ibérico, Morcillos de ternera, Manitas de cerdo. No incluye pan, ni bebida, ni postre.

- **Nuevo Horno de Santa Teresa**

C/ Santa Teresa, 8. Madrid. Tel.: 91 308 05 90.

Precio: 21 €.

Se sirve: De lunes a sábado con reserva.

Incluye: No incluye bebida ni postre.

- **Posada del León de Oro**

www.posadadelleondeoro.com

C/ Cava Baja, 12. Madrid. Tel.: 91 119 14 94 / 93 Email: info@posadadelleondeoro.com

Precio: 14,90 €

Se sirve: Lunes a viernes no festivos de 13:30 a 16:00 h.

Incluye: Botella de vino cada dos personas.

Primer vuelco: sopa con su guarnición de encurtidos. Segundo vuelco: la legumbre acompañada de la típica salsa de tomate con cominos. Tercer vuelco: el plato fuerte formado por las carnes y verduras.

- **Puerta Bisagra**

www.puertabisagra.es

C/ Sierra Toledana, 36. Madrid. Tel.: 91 437 08 08. Email: reservas@puertabisagra.es

Precio: 12,90 €

Se sirve: Miércoles, sábados y domingo.

Incluye: Cocido servido en tres vuelcos: Sopa de fideos, Garbanzos con patata cocida, zanahoria, repollo y bola, Carne (morcillo, gallina, chorizo, morcilla, jamón...). No incluye bebida ni postre.

- **Puerta 57**

www.grupolamaquina.es

C/ Padre Damián, s/n. Estadio Santiago Bernabeu (Puerta 57). Madrid. Tel.: 91 457 33 61.

Precio: 22 €

Se sirve: Miércoles.

Incluye: No incluye bebidas ni postre.

- **Restaurante Fuentearcos**

www.fuentearcos.com

C/ Rivas, s/n. Carretera de Vicálvaro, km. 2. Madrid. Tel.: 91 776 55 17.

Precio: 18,50 €

Se sirve: Todos los días comidas. Con reserva.

Incluye: Sorbete de mojito a la hierbabuena. Bebida aparte en horario de comida y reserva todos los días. No incluye bebidas.

- **Taberna de la Daniela**

www.tabernaladaniela.com

C/ Cuchilleros, 9. Madrid. Tel.: 91 366 20 18.

Precio: 26,50 €

Se sirve: Todos los días.

Incluye: Cocido de tres vuelcos.

- **Villagodio**

www.restaurantevillagodio.com

C/ San Agustín, 6. Madrid. Tel.: 91 369 29 21.

Precio: 20 €.

Se sirve: Sábados y domingos. Resto de días por encargo.

Incluye: bebida y postre.

- **Viva Madrid**

www.restaurantevivamadrid.com

C/ Manuel Fernández y González, 7. Madrid. Tel.: 91 420 35 96.

Precio: 12 € (jueves) y 14 € (sábado y domingo).

Se sirve: Jueves, sábado y domingo.

Incluye: No incl. bebida ni postre.

Zona Noroeste

- **Casa Gómez**

www.restaurantegomez.es

C/ Emilio Serrano, 32. Cercedilla. Tel.: 91 852 01 46.

Precio: 18 €

Se sirve: Sábados y domingos a mediodía. El resto de días por encargo.

Incluye: Aperitivos, cocido completo, postre (helado de queso y miel), café y pan. No incluye bebida.

- **Casa Pozas Tartajo**

www.casapozas.es

C/ Dos de Mayo, 4. Guadarrama. Tel.: 91 854 71 83 / 650 81 70 58.

Precio: 15 €

Se sirve: Jueves, viernes y sábado.

Incluye: Ensalada de la huerta y cocido completo. Postre y bebidas aparte.

- **El Madrileño**

www.restaurantemadrileno.es

C/ Doctor Palanca, 3. Guadarrama. Tel.: 91 854 13 08.

Precio: 17 €

Se sirve: Lunes, martes, jueves y viernes.

Incluye: Aperitivos, ensalada de escarola con granada, vino y tarta de queso con arándanos.

- **El Pajar de Fuente Hernando**

www.restaurantelpajar.es

C/ de las Eras Chicas, 26. Lozoya. Tel.: 91 869 31 94.

Precio: 24 €

Se sirve: Sábado y Domingo. A diario por encargo a partir de 8 personas.

- **La Chalota**

www.la-chalota.vipgourmet.com

C/ Fuente, 7. Las Rozas. Tel.: 91 637 38 98.

Precio: 19,90 €

Se sirve: Jueves y viernes.

Incluye: Vino de Madrid, pan y postre especial.

- **Las Cocheras del Rey**

www.restaurantelascocheras.com

C/ el Rey, 41. San Lorenzo de El Escorial. Tel: 91 890 20 93.

Precio: 16 €

Se sirve: Jueves, viernes, sábado y domingo.

Incluye: Cocido Completo sin bebida.

- **Hotel Los Lanceros**

www.restauranteloslanceros.com

C/ Calvario, 47-49. San Lorenzo de El Escorial. Tel.: 91 890 80 11. Email: restaurante@loslanceros.com

Precio: 15 € (jueves) y 19 € (fin de semana).

Incluye: ensalada de escarola con aceitunas negras y postre. No incluye bebidas.

- **La Chimenea**

www.restaurante-lachimenea.com

C/ La Sierra, 20. Guadarrama. Tel.: 91 854 29 36.

Precio: 18 €

Se sirve: Jueves.

Incluye: Primero: Sopa de fideos con cebolleta y guindillas. A continuación, los garbanzos de Fuentesauco con el repollo, la patata, la zanahoria y el relleno o pelota. Y en otra bandeja el morcillo, el tocino, la panceta, el pollo y el hueso de caña. No incluye bebida ni postre.

- **La Antigua Tahona**

www.laantiguatahona.com

C/ Avenida del Paular, 7. Rascafría. Tel.: 91 869 17 56 / 669 774 282. Email: ruralrascafría@yahoo.es

Precio: 15 €

Se sirve: De martes a domingo.

Incluye: Sopa de fideos, garbanzos. Verdura: repollo rehogado con pimentón y ajo, zanahoria, patata.

Acompañamiento: bola, salsa de tomate con cominos, guindillas, cebolla y pepinillos. Carne: morcillo, chorizo, tocino, gallina, huesos de jamón, hueso blanco, morcilla, espinazo.

- **La Máquina de La Moraleja**

www.grupolamaquina.es immoraleja@grupolamaquina.es

Plaza de La Moraleja, s/n. Esq. C/ Estafeta. Tel.: 91 658 52 97.

Precio: 27,50 €

Se sirve: Miércoles.

Incluye: No incluye bebida ni postre.

- **Salterius**

www.restaurantesalterius.com

C/ Goya, 1. Majadahonda. Tel.: 91 755 47 39.

Precio: 29,70 €

Se sirve: Miércoles y viernes.

Zona Sur / Este

- **Parador de Turismo de Chinchón. Bodegón Parador de Chinchón.**

www.parador.es

C/ Los Huertos, 1. Chinchón. Tel.: 91 894 08 36. Email: chinchon@parador.es

Precio: 23 € (bodega no incluida) ó 28 € (Incluye vino tinto de la región y agua mineral).

Se sirve: Fines de semana y festivos. Comidas.

Incluye: Aperitivo y postre.

Antesdeboda (aperitivo)

Albondiguillas de Menudo (albóndigas de pan con cocido de antes de ayer).

Garbanzos mareados (Cocidos fritos y en sartén).

Variante de Campo Real (aceitunas aliñadas, pepinillos y cebollas rojas).

Sopa de fideos y pan con hierbabuena.

Cocido Completo de Taba

Garbanzos de Fuentesauco, col, cardillos, judías verdes, nabos, patatas y cangrejos de río. Morcillo, jamón, chorizo, tocino entreverado, gallina, cuello de ganso y hueso de taba.

Postre: Bartolillos y pestiños con natillas.

Bodega: Vino tinto joven de mesa transportado en jarras.