



Fernán González, 50 28009 Madrid  
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99  
Fax 91 573 50 84  
[www.taberna-moderna.com](http://www.taberna-moderna.com)

---



## MENÚS DE GRUPO

(Validez hasta octubre de 2018)





Fernán González, 50 28009 Madrid  
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99  
Fax 91 573 50 84  
www.taberna-moderna.com

## MENÚ 1

(Válido hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de montanera al corte.

Ensaladilla rusa tradicional de lubina de pincho.

Tomates de la Huerta de Madrid aliñados con piparras encurtidas.

Bienmesabe de San Fernando con pimientos asados.

### Para seguir (a elegir uno)

Arroz marinero limpio, *"para no mancharse"*.

o

Chipirones de anzuelo a la parrilla y aceite de Ajili Mojili.

o

Medallones de solomillo salteado en jugo de setas de temporada y ajos tiernos.

### El dulce final (a elegir uno)

Tocino de cielo al caramelo de PX. con crema helada de vainilla.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

#### Vino blanco (Magnum)

(D.O. Rueda) Guardaviñas - Verdejo 100%.

#### Vino tinto (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavía Crianza - Tempranillo 100%

Aguas minerales (con o sin gas)

**PRECIO POR PERSONA 42,50 €**

**I.V.A. AL 10% INCLUIDO**

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid  
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99  
Fax 91 573 50 84  
www.taberna-moderna.com

## MENÚ II

(Válido hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.

Ensalada de ventresca con tomate de temporada y cebolleta dulce.

Croquetas caseras del Chef. (2 Uds. por persona).

Pulpo de pedrero al aceite de pimentón y sus cachelos.

### Platos para elegir

Caldero de arroz con verduras de temporada.

o

Merluza de Celeiro con Bilbaína suave y verduritas al dente.

o

Entrecot de vaca madura a la parrilla con patata rústica a las finas hierbas.

### El dulce final

Tiramisú de Mascarpone con soletilla de café y Amaretto.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

#### Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con gas o sin gas),  
cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 44,50€**

**I.V.A. AL 10% INCLUIDO**

## MENÚ III

(Válido hasta octubre de 2018)

### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid  
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99  
Fax 91 573 50 84  
www.taberna-moderna.com

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico de bellota al corte.  
Langostinos de Sanlúcar hervidos en agua de mar.  
Calamares de potera a la Andaluza.  
Zamburiñas gratinadas al Albariño.

### Platos para elegir

Caldereta de arroz con rape, choco y puerros.  
o  
Lubina al horno a la escama de patata.  
o  
Entrecot de vaca madura con pimientos confitados.

### El dulce final

Soufflé de chocolate Guanaja con crema helada de vainilla.  
Café Arábica e infusiones naturales.  
Sorbete de limón al Cava.  
(El pan y los postres son elaborados en nuestro obrador).

### Nuestra bodega

(a elegir un vino blanco y un vino tinto)

#### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.  
(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

#### Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.  
(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

Aguas minerales (con gas o sin gas),  
cervezas y refrescos.

**PRECIO POR PERSONA 46,50€**

**I.V.A. AL 10% INCLUIDO**

### MENÚ IV

(Válido hasta octubre de 2018)

### Primeros platos para compartir

(1 plato cada 4 personas)

Jamón ibérico cortado a cuchillo.

#### Indicaciones:

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.



Fernán González, 50 28009 Madrid  
Tfno. 91 504 45 07 / 66 99  
Fax 91 573 50 84  
www.taberna-moderna.com

Gambas blancas de Isla Cristina cocidas.  
Espárragos trigueros al grill con su Romesco.  
Pulpo de pedrero a la brasa con alioli suave.

#### Platos para elegir

Caldereta de arroz con carabineros del Sur.

o

Tronco de rape de tripa negra con su Ajo-guindilla.

o

Solomillo de vacuno mayor con foie de pato con reducción de Oporto.

#### El dulce final

Filloas crujientes de crema pastelera.

Café Arábica e infusiones naturales.

Sorbete de limón al Cava.

#### Nuestra bodega

(A elegir un vino blanco y un vino tinto)

##### Vinos blancos (Magnum)

(D.O. Rueda) Javier Sanz Viticultor - Verdejo 100%.

(D.O. Rías Baixas) Martín Códax - Albariño 100%.

(D.O. Rías Baixas) Pazo San Mauro - Albariño 100%.

##### Vinos tintos (Magnum)

(D.O.Ca. Rioja) Hacienda Calavia Crianza - Tempranillo 100%.

(D.O. Ribera de Duero) Celeste - Crianza - Tinto Fino 100%.

(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva. - Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

(D.O. Ribera de Duero) Conde de San Cristóbal - Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

Aguas minerales (con gas o sin gas),

cervezas y refrescos .

**PRECIO POR PERSONA 49,50€**

**(I.V.A. AL 10% INCLUIDO)**

#### Indicaciones: .

- El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta fin de la misma (postres).
- Las consumiciones que se tomen antes o después se consideran extras y, por lo tanto, se abonarían aparte.
- Si tiene alguna intolerancia alimentaria, háganoslo saber. Disponemos de información sobre alérgenos.
- Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante.