

Carta

Av. Reina Victoria 12, 28003 Madrid, España
www.vphoteles.com | metropolitano@vphoteles.com
Tel 91 183 18 10 | Fax 91 183 18 11

VP | Jardín
Metropolitano
RESTAURANTE

ENTRANTES

Nuestro plato de cuchara del día (pregunte a nuestro personal)

Ensalada VP (lechuga, tomate, espárrago, huevo duro, maíz, zanahoria, ventresca)

Ensalada de tomate raff y ventresca

Croquetas mixtas de jamón ibérico y boletus

Huevos rotos con gulas

Champiñones rellenos de jamón ibérico

Parrillada de verduras de temporada

Alcachofas rellenas de boletus y huevo de codorniz

Crema de marisco con picadillo de gambón

Tagliatelle al nero di sepia salteados con mejillones y gambas

Risotto de setas y trufa blanca

Arroz caldoso a la marinera

PLATOS PRINCIPALES

PESCADOS

Merluza en salsa verde con almejas

Calamar a la parrilla con salsa sweet chili

Bacalao a baja temperatura con pimientos a la piedra

Lubina al horno con mostaza y piñones

Emperador a la plancha con salsa romescu

Pulпитos a la andaluza con alioli y su ensalada

Pescado del día (pregunte a nuestro personal)

CARNES

Hamburguesa angus deluxe con provolone y cebolla frita

Solomillo de ibérico con reducción de Pedro Ximénez y puré de manzana al cardamomo

Caldereta de rabo

Albóndigas de rabo y foie

Dados crispy de pollo de corral con cebolla caramelizada y hummus

Bistec de ternera a la plancha con verduritas de temporada y patatas fritas

Carrillada de ibérico estofada sobre falso risotto

POSTRES CASEROS

Tulipa de helados variados (2 bolas)

Ensalada de fruta natural

Tarta casera de queso ahumada

Hojaldre de manzana (preparación 10 minutos)

Arroz con leche casero

Brownie de chocolate templado

23,50 €
IVA incluido

Bebida incluida (agua, refresco, cerveza o vino de la casa). A elegir un entrante, plato principal y postre o café
*En el menú de noche la bebida no está incluida

TELÉFONO DE RESERVAS 91 183 18 10

Para más de 15 comensales, contacte con nuestro departamento comercial:
comercial.metropolitano@vphoteles.com **1 hora y media gratis en el parking**

