



# LA TABERNA DE BACO

## Sugerencias del Chef

Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber

- **FABES CON ALMENJAS..... 9,50€**
- **RABO DE TORO AL VINO TINTO CON  
ARROZ SALVAJE .....15,50€**
- **BACALAO A LA VIZCAINA CON CAMA  
DE PATATAS PANADERAS .....17,50€**
- **COCOCHAS DE BACALAO AL PIL-PIL  
.....17,50€**
- **ENSALADA DE FOIE, FRUTOS SECOS  
CON VINAGRETA DE FRAMBUESA...  
.....11,60€**
- **POTAJE DE VIGILIA..... 8,50€**

Agustín de Foxá, 31 - 28036 Madrid –

Tel.: 91 314 02 69

www.tabernadebaco.com - [latabernadebaco@gmail.com](mailto:latabernadebaco@gmail.com)

## Menú Arrocerero

(Mínimo 2 personas)

Mientras se prepara el arroz...  
un plato a elegir:

**QUESO HORNEADO DE CABRA CON CEBOLLA  
CAMELIZADA Y FRAMBUESA  
REVUELTO DE MORCILLA CON MANZANA  
CONFITADA, PIÑONES Y PATATA PAJA  
PARRILLADA DE VERDURAS A LA PLANCHA  
CON LASCAS DE QUESO PARMESANO  
ENSALADA ESPECIAL BACO**

Nuestros arroces son únicos, por  
cuál te decides hoy...

**ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES (ALIOLI)  
ARROZ DE LA HUERTA CON VERDURAS  
DE TEMPORADA**

**ARROZ CON BACALAO Y VERDURAS**

**ARROZ CON PULPO Y BOLETUS**

**ARROZ CON CONEJO AL ROMERO**

**FIDEUÁ MIXTA**

**ARROZ CON BOGAVANTE (Con Suplemento de  
6.-€ por persona)**

Para terminar:

Postres Artesanos de Baco

**PRECIO POR PERSONA 22,00 -€**

(I.V.A. INCLUIDO)

No incluye bebida

**nanuk**  
experience.es



Agencia de viajes de aventura