



LA TABERNA DE BACO

Menú 13 de Marzo, Viernes

Si tiene alguna intolerancia alimenticia, háganoslo saber

PRIMEROS A ELEGIR:

ARROZ CAMPERO
ESPAGUETI NEGRO CON ATÚN
ENSALADA DE LA HUERTA
SALMOREJO CORDOBÉS

SEGUNDOS A ELEGIR:

CUS-CUS DE POLLO
LASAÑA BOLOÑESA
LUBINA A LA ESPALDA
HUEVOS ROTOS CON CHORIZO

SUGERENCIAS DEL CHEF:

SUPLEMENTO 4,50€
HABITAS CON JAMÓN IBERICO Y HUEVO
SUPLEMENTO 4,90€
ENTRECOT A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE
PADRÓN
Y PATATAS FRITAS

PAN, BEBIDA, POSTRE

O CAFÉ.....13,00. €

(INCLUYE UNA CONSUMICIÓN)

EL MENÚ DIARIO NO SE COMPARTE, ES INDIVISIBLE

POSTRES CASEROS

PLATANO, MANZANA, PERA, MANDARINA, PIÑA,
CORNETE DE HELADO, FLAN, PUDIN
Y TARTAS VARIADAS

Menú Arrocerero

(Mínimo 2 personas)

Mientras se prepara el arroz...

Un plato a elegir para compartir:

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 en el
arroz con Bogavante)

Para terminar:

Postres Artesanos de Baco

PRECIO POR PERSONA 22,00 -€

(I.V.A. INCLUIDO)

No incluye bebida

Agustín de Foxá, 31 - 28036 Madrid Tel.: 91 314 02 69 www.tabernadebaco.com - latabernadebaco@gmail.com

“Ponemos todo nuestro amor en cada uno de nuestros platos e ingredientes que te ofrecemos, cuidamos su procedencia,

Trabajamos con productores locales fomentando el comercio. Te ofrecemos una carta desenfadada y actual.”