TABERNA & MEDIA

"algo más que una taberna"

ENTRANTES

Pulpo salteado con alcachofas, ajos tiernos y habitas baby	21,00
Foie mi cuit, frutos secos, limón y galleta de jengibre (Unidad))	7,90
Tortilla de callos a la madrileña con portobellos salteados	16,50
Milhojas de sardina ahumada con esponja de tomate	18,50
Setas Shiitake salteadas con ali oli de miel Tostado	18,90
Torreznos crujientes de Fuentidueña	13,90
Las bravas cremosas de Alejandro	12,90
Ensaladilla de la taberna	16,90
Ensalada de perdiz escabechada, escalibada y salmorejo	19,80
Risotto de albahaca con almendras tostadas y carabinero	19,80
Tartar de atún rojo con sriracha, soja y jengibre	23,90
Alcachofas confitadas con codorniz escabechada	19,90

TABERNA & MEDIA

"algo más que una taberna"

DEL MAR

Calamar a la parrilla, arroz negro, y mayonesa de lima	22,90
Tajadas de bacalao de la taberna con piquillos caramelizados	21,90
Vieiras asadas con alcachofas confitadas	24,90
Lomo de lubina con fideua de mejillones y pulpo	24,90
Chipirones a la parrilla con pisto de zamburiñas	21,90

CARNES

Callos estofados a la madrileña	16,50
Steak tartar de solomillo de la taberna	24,90
Carrillera de ternera con carbonara de verduras	23,50
Secreto ibérico, verduras salteadas con jengibre,	24,90
Ravioli de rabo de vaca con papa morada y anís	22,50

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS

Taberna & Media, C/ Lope de Rueda 30, 28009 Madrid.

ALGO DULCE

Torrija cremosa de anís con su helado vainilla 6,80

Tiramisú de la taberna 6,80

Tarta de queso y vainilla de la taberna 7,80

Cremoso de chocolate crujiente con helado de guianduia 6,80

Tarta de lima con merengue tostado 6,80

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS

Nos gustaría hacer hincapié en ese vino olvidado como es el vino de postre, donde contamos con una selección de los vinos más curiosos de uvas sobre maduradas, vinos de hielo, oportos, y algunos de cosechas muy cortas de producción.

VINOS DE POSTRE

	COPA
Noval fine ruby (D.O Porto, Tinta barroca, Tinta roriz,Touriga franca, otras)	4,50 €
Lustau PX San Emilio (D.O Jerez-xéres-Sherry, Pedro Ximénez)	4,50 €
Ochoa, moscatel vendimia tardía (D.O. Navarra,Moscatel de grano menudo)	5,50€
Retumba (Vino dulce de Málaga D.O.P, Moscatel de Málaga)	5,50 €
Amantia, Vino de hielo (Zona Arlanza, Tempranillo)	6,50 €
Humboldt Tinto dulce (D.O Tacoronte Acentejo, Listan negra)	7,00 €