

# ORIGEN

COCINA CON TRADICIÓN

GRAN|MADRID  
CASINO TORREQUEBRADA

## Entradas

---

Jamón Ibérico de Jabugo 100% bellota con pan cristal 26,00€



Queso viejo de oveja, dulce de membrillo y piñones 16,00€



Nuestra especialidad, croquetas caseras 10,00€



Anchoas del cantábrico en tostas con crema de queso manchego 18,00€



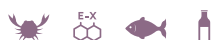
Bocaditos de foie con higos confitados en su jugo 19,00€



Ensaladilla rusa con bonito del norte y huevos fritos de codorniz 16,00€



Carpaccio de quisquilla con helado de jengibre, cítricos y alma de caviar de Riofrío 19,00€



Tartar de salmón con aguacate crujiente y huevas de pez volador 18,00€



Zamburiñas al horno con salsa de tomate picante 3,00€/ud



Gazpacho andaluz con su guarnición 9,00€



Parrillada de verduras de temporada 13,00€

## Ensaladas

---

Ensalada de salmón ahumado con mango, queso de cabra, manzana y frutos secos 18,00€



Ensalada tropical con langostinos y salsa coctel 15,00€



Tomate campero con pimientos asados y ventresca de atún en aceite 14,00€



# Pescados

---

Rodaballo a la bilbaína con pimientos del piquillo 22,00€



Corvina al horno con pisto andaluz 21,00€



Lomo de bacalao con salsa holandesa y gelatina de tomate 21,00€



Pata de pulpo a la plancha con patatas al pimentón 21,00€



# Carnes

---

Solomillo de ternera a la parrilla con escalope de foie 27,00€

Chuletón de vaca simmental con 30 días de maduración 50,00€

Pluma ibérica confitada al tomillo limón con chimichurri 18,00€



Chuletitas de cordero lechal 22,00€

Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura 25,00€



Steak tartar de nuestro Chef 28,00€



# Alérgenos

---



GLUTEN



PESCADO



SOJA



MOSTAZA



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



SÉSAMO



SULFITOS



HUEVO



LÁCTEOS



APIO



MOLUSCOS