

El Puchero expresa su agradecimiento al pintor Don Luis Feito,  
por su generosa colaboración en el diseño de las cartas de este restaurante,  
siendo para nosotros un gran honor haber podido disfrutar de su obra y compañía.

EL PUCHERO  
— *La cocina de siempre* —

Casa fundada en 1940



EL PUCHERO

*Lugares en Madrid donde aún se guisa*

## El Puchero del día

	1/2 Ración	Ración
Lunes	Albóndigas caseras	15.0
Martes	Menestra de verduras	16.5
Miércoles	Lentejas	11.0
Jueves	Cocido completo	25.0
Viernes	Judiones de la Granja	14.0
Sábado	Arroz marinero (mín 2 personas) (precio por persona)	18.0
	Los sábados disponemos de menú infantil	22.0

## Nuestras Entradas de Siempre

Habitas "al Puchero"	9.8	12.8
Pisto manchego	8.8	11.3
Croquetas del Puchero	1.9 (Ud.)	11.0
Morcilla de Burgos	3.6 (Ud.)	9.9
Brandada de bacalao	11.0	13.0
Ensaladilla rusa con langostinos		14.8
Anchoas del Cantábrico en aceite de oliva		18.5
Langostinos crujientes con alioli suave		16.0
Buñuelos de bacalao		17.0
Torrezno de Soria		9.5
Chistorra de Arbizu		11.0

## Platos de temporada

Crema de calabaza con crustones de pan y parmesano		12.0
Setas de temporada a la plancha o ajillo		18.0
Setas en revuelto		16.0
Tempura de verduras con salsa romesco		16.0
Alcachofas salteadas		16.5
Alcachofas en salsa verde con almejas		18.5
Flores de alcachofa con huevo		16.0
Migas del pastor		16.0
Mollejas de cordero al ajillo		16.8
Bacalao al pil pil		19.0
Bacalao gratinado con un alioli suave		19.0
Sapito a la plancha		26.0
Perdiz estofada		20.0

## Huevos como quieran

Huevos rotos con paleta ibérica y pimientos		18.0
Huevos fritos con chistorra		13.5
Huevos fritos con jamón ibérico		18.6
Revuelto de morcilla con patatas paja		15.0
Huevos con carabineros		24.0
Tortilla de bacalao		16.0

## Sopas, Ensaladas y otras Entradas

	1/2 Ración	Ración
Sopa de marisco con fideos		16.0
Sopa de cocido		10.0
Ensalada de tomate de temporada con ventresca y cebolleta		16.2
Ensalada templada de queso de cabra y nueces		15.0
Ensalada mixta (con atún, espárragos y huevo)		13.0
Espárragos verdes fritos		13.0
Judías verdes salteadas	10.5	13.5
Jamón ibérico	19.8	24.8
Lomo ibérico	16.2	21.2
Jamón y lomo ibérico	19.2	23.2

## Nuestros Guisos y Especialidades

Rabo de toro	17.0	21.0
Callos a la madrileña	13.5	17.5
Riñones al jerez o plancha con arroz	15.6	19.0
Criadillas a la romana	9.5	12.5
Guiso meloso con manitas de cerdo deshuesadas		19.5

## Pescados y Mariscos

Chipirones en su tinta con arroz	17.5	21.0
Lenguado frito/plancha		26.0
Dados de merluza a la romana con salsa de chipirones		23.4
Medallones de merluza a la plancha	19.0	23.8
Supremas de merluza frita	19.0	23.8
Merluza "al Puchero"		25.0
Cogote de merluza a la espalda		26.0

## Carnes

Escalope		17.2
Filete de ternera		17.2
Cachopín de ternera con salsa de cabrales		19.5
Entrecot a la plancha		24.3
Lomo de vaca fileteado (2 pax)		32.0
Tacos de solomillo al ajillo		23.0
Medallón de solomillo a la plancha		26.0
Solomillo de buey con foie y px		29.0
Chuletitas de cordero lechal	20.0	24.0
Paletilla de cordero lechal asada		29.0
Suplemento de pan y aperitivo		2.5

### REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.  
SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA

¡Síguenos!  
Todas nuestras curiosidades en

