



Carta de menús New Why Not?

<https://carta.menu>

C/ Copenhagen 12, Las Rozas de Madrid, Spain
(+34)910513127 - <http://www.newwhynot.com/>



En esta página web encontrarás el menú completo New Why Not? de Las Rozas de Madrid. Actualmente hay **67** comidas y bebidas disponibles. Para **ofertas estacionales o semanales** por favor contacta directamente con el dueño del restaurante. También puedes contactarlo a través de su sitio web. Qué le gusta a [User](#) de New Why Not?:

Experiencia muy buena de este restaurante, nos gustó mucho el servicio y la comida. Calidad precio equiparada. Comimos rejo de pulpo, croquetas y entrecot con patatas y todo estaba espectacular. Hasta el pan estaba bueno. Nos sirvieron súper rápido. De postre pedimos la tarta de queso de la que no te puedes ir sin probarla, sin duda la mejor que he probado en mi vida. Recomendadísimo. [leer más](#). Lo que no le gusta a [User](#) de New Why Not?:

El sitio no está mal pero si os dicen si queréis pan cogerlo y lo lleváis porque si no os van a cobrar el cubierto igualmente, no sé lo que pasará si voy con mis cubiertos de casa o me los compro de plástico en el supermercado de al lado. me parece una caradura impresionante que te cobren el tenedor y el cuchillo. Y os lo cobran 1€. con que pasen 50 o 60 el día que pasarán más por fíjate suma lo largo del mes [leer más](#). En el New Why Not? de Las Rozas de Madrid puedes degustar exquisitas comidas vegetarianas platos, en las que no se procesó carne animal o pescado, Además, aquí conseguirás dulces golosinas, pastel, simples snacks y además bebidas frías y bebidas calientes. Además, se ofrecen **platos mediterráneos fáciles de digerir** para elegir, especialmente también con las bocaditas *Tapas*, no puedes hacer nada en absoluto mal, porque hay algo para cada sabor.

Carta de menús *New Why Not?*



Ensaladas

ENSALADA

Sopas

MENUDO

Pizza

NIEBLA

Burgers

HAMBURGUESA

Snacks

CROQUETAS

Toast

TOSTADA

Postres

TARTA DE QUESO

Insalate

ENSALADA DE AGUACATE

Beilagen & extras

PATATAS FRITAS

La blanca-steaks

ENTRECOT

Condiments

CUCHILLO

Sushi or sashimi

PULPO

Café

CAFÉ

Menu del cheff michelin

APARTIR DE OCTUBRE EL 1ER FIN DE SEMANA DE CADA MES VIERNES Y SABADO EN CENAS) CON 5 PLATOS POSTRE BOTELLA DE LAMBRUSCO ELABORADOS AL DETALLE POR NUESTRO ESPECIAL CHEFF ASPIRANTE A ESTRELLA M

Extras side orders

AGUACATE

Este tipo de platos se sirven

PEZ

ENSALADA

HAMBURGUESA

PAN

#ensaladas

ENSALADA DE PATO AHUMADO CON CANÓNIGOS, RUCULA, CHERRYS, Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ.

ENSALADA DE RÚCULA CON QUESO DE CABRA Y NUECES , PIÑONES Y CREMA DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA DE FRAMBUESA.

ENSALADA DE PURE DE AGUACATE Y GAMBA ROJA CON HUEVAS DE TRUCHA Y CANÓNIGOS.

ENSALADA 3 ESTACIONES CON UNA BASE DE SALMOREJO CON MOZZARELLA DE BUFALA Y HELADO DE MANDARINA.

Carta de menús *New Why Not?*



ENSALADA TEMPLADA DE CHIPIRON Y GAMBAS CON MIX DE LECHUGAS, TOMATE, SALTEADO DE CEBOLLA Y PIMIENTOS DEL PIQUILLO.

ENSALADA CAESAR NEW WHY NOT CON MIX DE LECHUGAS , TOMATE NATURAL, PARMESANO, DADOS DE POLLO, PICATOSTES Y REDUCCIÓN DE MODENA.

#pescados

RODABALLO AL CHAMPAGNE CON PATATA MORADA.

LUBINA A LA BILBAÍNA CON PATATAS AL HORNO.

LENGUADO A LA NARANJA CON ENSALADA VARIADA.

TATAKI DE ATÚN SOBRE UNA LIGERA CAMA DE VERDURITAS ESTOFADAS.

TARTAR DE SALMON CON AGUACATE.

CALAMAR DE POTERA FRESCO A LA ANDALUZA.

#postres

COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA.

NATILLAS CON BROWNIE DE CHOCOLATE Y ARANDANOS.

CHEESECAKE NEW WHY NOT?.

FLAN DE MANGO CON NATA Y FRUTOS SECOS.

TIRAMISU DE LA CASA.

HELADOS VARIADOS DE LA CASA.

Los platos se preparan con estos ingredientes

CARNE

CARNE DE RES

LANGOSTINO

PALTA

QUESO

PAPAS

PAPAS

#carnes

RABO DE TORO CON PURE A LA FRANCESA.

CHULETON DE BUEY A LA PIEDRA (1KG).

CHULETILLAS DE LECHAL A LA BRASA.

MAGRET DE PATO EN SALSA BOLETUS.

HAMBURGUESA DE BUEY Y TRUFA (200 GR).

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS.

ENTRECOTE A LA BRASA DE TERNERA DE GUADARRAMA (500 KG).

STEAK TARTAR DE BUEY.

#entrantes

TABLAS DE JAMÓN IBERICO DE BELLOTA.

QUESO MANCHEGO CURADO AÑEJO.

GAMBAS A LA PLANCHA CON SAL MARINA (1

CROQUETAS DE LA CASA VARIADAS (8 UDS).

ANCHOAS DE SANTOÑA 10 UNIDADES).

COZZE MARINERA.

NAVAJAS A LA PLANCHA CON AJOLI.

CRUJIENTE DE PATATAS CON LANGOSTINOS Y MAHONESA DE AJO NEGRO (8 UDS).

Carta de menús New Why Not?



**FERRERO ROCHE DE MORCILLA CON
COMPOTA DE MANZANA ASADA Y
MERMELADA DE PIMIENTOS ROJOS.**

**SAQUITOS DE BOGAVANTE CON UNA
LIGERA CAMA DE AGUACATE Y ROUX
DE MARISCO.**

**BOMBONES DE CARNE CON FOIE
CAMELIZADO Y AJO NEGRO.**

**PARRILLADA DE VERDURAS
NATURALES CON OREGANO.**

**BURRATA CON SALSA DE TRUFA Y
ACEITE TRUFADO.**

**PULPO CON BASE DE PATATAS,
PIMENTÓN DULCE, SAL NEGRA Y SALSA
DE MAHONESA CASERA.**

Carta de menús New Why Not?



New Why Not?

C/ Copenhague 12, Las Rozas de Madrid, Spain

Horario de apertura:
Lunes 07:00 -00:00
Martes 07:00 -00:00
Miércoles 07:00 -00:00
Jueves 07:00 -00:00
Viernes 07:00 -00:00
Sábado 06:00 -00:00
Domingo 06:00 -00:00

Hecho con carta.menu

