
 Bodega De Los Secretos logo

 Enlace de código QR al menú de Bodega De Los Secretos

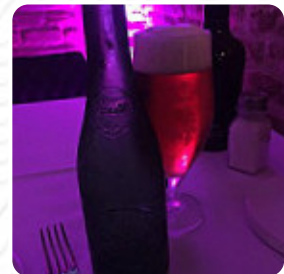
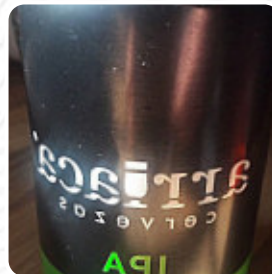


Carta de menús Bodega De Los Secretos

<https://carta.menu>

San Blas, 4. 28014. Madrid, Spain

(+33)34618991130,(+33)34914290396 - <http://www.bodegadelossecretos.com/>



El establecimiento de Madrid ofrece 38 distintos **comidas y bebidas en la [carta](#)** por un promedio 14 €. Qué le gusta a [User](#) de Bodega De Los Secretos:

Simplemente, increíble. Solo por la unicidad del sitio merece la pena ir a comer o cenar. Cada mesa ofrece un espacio recogido e íntimo, perfecto para cenar en pareja, en familia o incluso una cena especial con amigos. La comida y el servicio no se queda atrás. En esta ocasión pedimos el risotto y el foie de entrantes y el pato para compartir. De postre, la tarta de queso. De los cuatro platos, el pato y la tarta des... [leer más](#). Lo que no le gusta a [User](#) de Bodega De Los Secretos:

El sitio es muy bonito, tranquilo, muy limpio y bien decorado. Los camareros son simpáticos y siempre amables, pero en el servicio en sí es demasiado lento. Los platos están bien elaborados y son de calidad, pero la cantidad de comida en cada plato es demasiado escasa. [leer más](#). Con hermoso clima se puede incluso tomar algo en la zona exterior, y hay sin costo W-LAN. Come las finas platos en el local, y disfruta de la magnífica vista a [puntos de interés](#) cercanos, Especialmente con las bocaditas, **Tapas**, no puedes hacer nada en absoluto mal, porque aquí hay algo para todos los gustos. La cocina fusión asiática es también una parte importante de Bodega De Los Secretos. Para aquellos a quienes la cotidiana y generalmente conocida platos les resulta aburrida, deberían deberían abordarla con un espíritu de experimentación y probar alguna emocionante combinación de ingredientes para comer, también aman los clientes del restaurante la amplia variedad de especialidades de café y té más diferentes que el restaurante tiene para ofrecer.

Carta de menús Bodega De Los Secretos



Platos de pasta

RAVIOLES

Snacks

CROQUETAS

Marisco

CAMARÓN

Salsas

SALSA

Aperitivo

TEMPURA

Cocktails

MOJITOS

La blanca-steaks

ENTRECOT

Italian specialties

RISOTTO

Sushi or sashimi

PULPO

Para terminar

SORBETE DE MOJITO \$5.4

Sin clasificar

AL PUNTO

Ensaladas

ENSALADA DE TOMATE

ENSALADA

Arroces y pastas

RAVIOLIS GIGANTES DE PIMIENTOS DULCES DEL PIQUILLO CON SALSA SUAVE DE GUI SANTES \$19.6

RISOTTO CREMOSO DE BOLETUS Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS \$16.3

Restaurant category

VEGETARIANO

POSTRE

Main course



MERLUZA SOBRE CREMOSO DE PATATA Y SALSA BILBAÍNA CON UN TOQUE GALLEGO \$19.6

BACALAO CONFITADO, GRATINADO CON ALLIOLI DE PERA Y MASCAVADO \$19.6

CEVICHE

De la mar al plato

CORVINA A BAJA TEMPERATURA CON VIEIRAS Y CREMOSO DE COLIFLOR \$20.6

TATAKI DE ATÚN ROJO CON SÉSAMO, MANGO Y ESPUMA DE AJO BLANCO \$20.6

SUQUET DE RAPE CON PATATAS RISOLADAS Y VIEIRAS \$21.7

LOMO DE MERLUZA CON CHIPIRONES Y VOLCÁN DE LIMA ASIÁTICA \$19.6

Carta de menús Bodega De Los Secretos



Starter

CEVICHE DE PESCADO BLANCO,
GUACAMOLE , LECHE DE COCO Y MANGO \$15.2

FOIE MI-CUIT CON PURÉ DE
MANZANA ASADA Y CARAMELO DE PACHARÁN \$18.5

JAMÓN IBÉRICO DE GUIJUELO
CON TOMATE CHERRY Y PICOS AL ACEITE DE OLIVA \$20.6

HABITAS BABY CON CHIPIRONES
DE ANZUELO Y CEBOLLA CONFITADA \$18.5

PULPO A LA BRASA CON ACEITE
DE PIMENTÓN Y SU ESPUMA DE PATATA \$20.6

Algo dulce

ESPUMA DE CREMA CATALANA
CON AZÚCAR QUEMADO \$7.6

TARTA SACHER CON CREMA DE
CANELA Y FRUTOS ROJOS \$7.6

CRUMBLE DE REINETA, ALMENDRA
MOLIDA, CARAMELO Y HELADO DE VAINILLA \$7.6

TARTA DE QUESO SOBRE BASE DE
GALLETAS CRUJIENTES Y FRUTOS ROJOS \$6.5

SOPA DE FRESÓN CON HELADO DE
YOGURT \$6.5

Selección de carnes

ENTRECOTE DEL PIRINEO
BRASEADO CON SUS PATATAS ALIÑADAS \$20.6

SOLOMILLO DE TERNERA, PURE
DE BONIATO Y SALSA DE MOIXERONS \$26.1

HAMBURGUESA DE TERNERA
CON FOIE, JAMÓN IBÉRICO Y CEBOLLA CARAMELIZADA \$19.6

RULO DE RABO DE TORO CON
SALSA DE GARNACHA Y MUSELINA DE PATATA \$19.6

STEAK TARTAR DE BUEY CON LA
RECETA DE JM \$18.5

CONFIT DE PATO GLASEADO CON
GNOQUIS DE MANZANA Y CHALOTA CARAMELIZADA \$18.5

Este tipo de platos se sirven

PAN

ENSALADA

PEZ

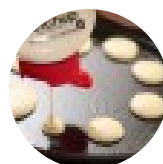
BACALAO

POSTRES

HELADO

BIFE

Postres



COULANT TEMPLADO
DE CHOCOLATE Y FRIO DE MANGO \$7.6

TARTA TATIN DE
MANZANA CARAMELIZADA Y
CREMA DE CANELA \$7.6

TORTITA

COPA DE YOGURT CREMOSO CON
PURE DE FRESA \$6.5

HELADO DE VAINILLA ANTIGUA \$5.4

TARTA DE QUESO

HELADOS

SORBETE DE GIN TONIC \$5.4

Para comenzar

ENSALADA DE VENTRESCA
SOBRE LECHO DE AGUACATE Y
REDUCCIÓN DE MODENA \$13.0

Carta de menús Bodega De Los Secretos



TARTAR DE ATÚN ROJO DE
ALMANDRABA CON TALLARINES \$16.3
ALGAS WAKAME

CREMOSAS CROQUETAS
CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO \$10.9

LAMINADO DE PEZ MANTEQUILLA
CON DECONSTRUCCIÓN DE TRUFA \$16.3

ENSALADA DE RÚCULA CON
CREMOSO DE QUESO DE CABRA \$13.0
Y MANZANA CARAMELIZADA

BURRATA SOBRE CREMA DE
TOMATE Y ALBAHACA CON \$13.0
OLIVADA DE ACEITUNAS NEGRAS

VERDURAS DE TEMPORADA A LA
BRASA CON SALSA ROMESCU Y \$16.3
AROMA DE ALBAHACA

TRIO DE MINISTEAKTARTAR CON
MATICES DE TRUFA, ANCHOA Y \$19.6
WASABI

*Los platos se preparan con
estos ingredientes*



VERDURAS

VERDURA

ARROZ

TOMATE

PAPAS

VIEIRAS

CHAMPIÑONES

HUEVOS

QUESO

PATO

Carta de menús Bodega De Los Secretos



Bodega De Los Secretos

San Blas, 4. 28014. Madrid,
Spain

Horario de apertura:

Hecho con carta.menu

