



# Tapas de dégustation

**Une sélection de tapas signatures de La Tapería del Prado**

## APÉRITIF

Verrine de "salmorejo" de Cordue (soupe froide à base de tomates, huile d'olive et jambon ibérique...) ou crème du jour

## LES TAPAS

Salade russe de thon et langoustines avec pain sarde

Tripes à la madrilène ("Callos a la madrileña")

Merlu du Cantabrique en sauce verte avec artichauts et palourdes

Canelon de pot-au-feu à la madrilène ("Cocido Madrileño"), bechamel au safran et poivrons

## DESSERT

"Torrija" (pain perdu à la madrilène) caramélisée avec fraises confites

**22 €**

## OPTION D'ACCORD METS ET VINS

Accompagnez cette délicieuse bouchée avec un accord mets et vins exceptionnel mettant en vedette des raisins sélectionnés de notre terroir espagnol : Tempranillo, Garnacha et Godello

€12 Supplément

Réservations: 91.429.40.94 / [www.lataperiadelp Prado.es](http://www.lataperiadelp Prado.es)