



Horcher en Casa



Entradas

- Jamón Ibérico de Guijuelo 100 gr. €25,00
- Terrina de Foie de oca con higos picantes €27,50
- Salmón marinado a la rusa €19,00
- Consomé Horcher 1 litro €29,00
- Bisque de Bogavante 1 litro € 29,00 (80g de bogavante suplemento €19,00)
- Crema de lentejas Horcher 1 Litro €29,00
- Ensalada de Bogavante Horcher €31,50
- Arenques a la crema €19,00
- Salpicón de Bogavante €30,00
- Ensalada de gambas y espárragos verdes €26,00
- Menestra de verduras en velouté de patata €19,00

Plato principal

- Setas de temporada guisadas con foie en jugo de carne €30,50
- Ragout de corzo con puré de patata €28,00
- Ragout de lenguado con carabineros, calabacín baby y arroz salvaje €31,50
- Codillo con chucrut y puré de patata (2 pers.) €44,00
- Langostinos al curry verde con arroz salvaje €28,00
- Goulash a la húngara con puré de patata y chucrut €29,00
- Steak Tartare € 30,00
- Stroganoff a la Mostaza de Pommery con spätzle €31,50
- Rabo de vaca Horcher €28,00
- Escalopines vienesa con ensalada de patata €24,00

Pan €2,50

Postres

- Strudel de manzana €9,00
- Tarta de queso con arándanos €9,00
- Tarta de chocolate €9,00
- Baumkuchen con salsa de chocolate y crema Chantilly €11,00



Platos bajo pedido especial

Poularda asada con salsa Perigord, puré de patata
y tirabeques (6 pers.) €140,00*

*(Encargo con antelación de 24 horas)

1 lámina de salmón marinado a la rusa (7 pers.) €75,00

1 anilla de Baumkuchen €52,00

1/2 Baumkuchen (3 anillas) €135,00

Baumkuchen entero (6 anillas) €260,00

Terrina de foie de oca entera (550 gr) €85,00

Tarro de higos picantes Horcher €34,00

Vinos seleccionados por botella

Vinos blancos

Waltraud Riesling 2019, D.O. Penedés €23,00

Pazo de Señorans 2020, D. O. Rias Baixas €21,00

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2020, D.O. Rueda €19,00

Guitian Godello 2020, D.O. Valdeorras €23,00

José Pariente Verdejo 2020, D.O. Rueda €20,00

Vinos tintos

Rioja Horcher Club Privado €15,00

Emilio Moro 2019, D.O. Ribera del Duero €26,00

Aalto 2019, D.O. Ribera del Duero €45,00

Imperial Rva. 2017, D.O. Rioja €39,00

Marqués de Murrieta Rva. 2017, D.O. Rioja €29,00

Cava/Champagne

Horcher Brut, D.O. Cava €16,00

Taittinger Brut Champagne €45,00



Cómo hacer un encargo:

- Los encargos podrán realizarse de lunes a viernes con un mínimo de un día de antelación, hasta las 20:30 de la tarde en el teléfono **91 522 07 31** y se entregarán entre las 12h y las 14h del día siguiente.
- Los pedidos para el lunes deberán realizarse el viernes.
- Se ofrece también la posibilidad de recoger en el propio restaurante durante la misma franja horaria.
- Pedido mínimo 60 EUR para entrega en domicilio (recargo de 12 EUR para pedidos fuera de la M-30), sin mínimo para recoger.

Medidas sanitarias:

Siguiendo con las recomendaciones de las autoridades, tanto nuestro personal como nuestros proveedores han adoptado las medidas necesarias para preservar el bienestar y la salud de nuestros clientes y empleados. En este sentido queremos comunicarles que estamos respetando el protocolo higiénico sanitario marcado por ley.

Restaurante Horcher

Calle Alfonso XII, 6

28014 Madrid

Teléfono 915220731