

Q¹⁷

*"Q 17 está basado en la memoria
gastronómica de nuestro país, toda
una experiencia a través de sabores
únicos creados para permanecer en
el recuerdo."*

Mario Sandoval



www.restaurantecoque.com
Marqués del Riscal, 11
28010 MADRID
Tel: 916 04 02 02

COQUE
www.restaurantecoque.com



@RestauranteCoque 
@RteCoque 
@CoqueMadrid 



BAR

Cóctel Coque club

Abalon encurtido con siracha y cítricos

Bocado de polifenoles con pasas

Papa canaria con mojo rojo

BODEGA

Crujiente de ibérico con tomate moruno

Macaron de pimentón y Torta del Casar

COCINA

Cerveza de trigo Casimiro Mahou

Saam de manitas de cochinilla especiada

Taco de perdiz con chucrut y encurtidos

SALA

Gamba blanca con fritura andaluza de su cabeza y reducción de Amontillado

Gastrogenómica de verduras y semillas ahumadas con brotes orgánicos

Cangrejo real con salsa de callos, buey de mar, huevas de erizo y boletus edulis

Papada de cerdo ibérico curada con piquillo asado, yema de huevo y trufa

Salmonete de roca a la sal con guiso de tamarillo, fruta de la pasión y sarmientos

Cochinillo lacado al horno de leña y lechuga osmotizada

Sorbete de manzana ácida a la sidra con mousse de yogurt

Soufflé de yuzu y vainilla con borrachito de whisky y merengue flambeado

Chocolates especiados con sal ahumada, helado de naranja y romero

MARIDAJE

Champagne Veuve Clicquot. Extra Brut Extra Old

Wachenheimer 2016 (Alemania)

Zuccardi Concreto 2016 (Mendoza)

Bullnose 2014 (Nueva Zelanda)

Le Masche 2007 (Piamonte)

Acos 2007 (Ribera del Duero)

Menade Sauvignon dulce 2016 (Castilla León)

Disznókó 5 Puttonyos 2009 (Tokaji Aszú)

PX Noé (Jerez)

Otoño, 21 de noviembre de 2017

Menú 140 €
Maridaje 80 €
Estos precios incluyen IVA