



*"Q 18 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

Caviar osetra con helado de pistacho y espuma de cerveza

Gastrogenómica de semillas ahumadas con kimchi de verduras y brotes orgánicos

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

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

Parpatana de almadraba con guiso de tamarillo, fruta de la pasión y sarmientos

Cochinillo lacado con su piel crujiente, 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

Scharzhof 2016 (Mosel)

Clos de los Siete 2014 (Argentina)

Hipperia 2014 (V.T. de Castilla)

Château de La Dauphine 2012 (Bourdeaux)

Barolo Torriglione 2012 (Italia)

Menade Sauvignon dulce 2016 (Castilla León)

Château Liot 2009 (Sauternes)

Don PX Gran Reserva 1987 (Montilla- Moriles)

Invierno, 2 de enero de 2018

*Menú 145 €
Maridaje 80 €
Estos precios incluyen IVA*