



*"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

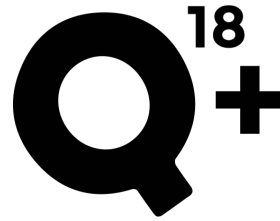


www.restaurantecoque.com
Marqués del Riscal, 11
28010 MADRID
Tel: 916 04 02 02

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

Caviar osetra con helado de pistacho y espuma de cerveza

Níscalo guisado con pilpil de merluza, anguila ahumada, torta de maíz y angulas

Gastrogenómica de semillas ahumadas con kimchi de verduras y brotes orgánicos

Escabeche de faisana en barrica de oloroso con mango encurtido y foie de pato

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

Lomo de liebre a la royal con pate de foie, mole negro y seta de otoño

Fresini de frutos rojos con espuma de naranja sanguina y yogur ácido

Gató de almendras con crema de tomillo y helado de queso de Mahón

Exótico de fruta de la pasión con mango y bizcocho de coco

Invierno, 2 de enero de 2018

MARIDAJE

Champagne Dom Perignon Vintage (2009)

Scharzhof 2016 (Mosel)

Grand Régnard 2015 (Chablis)

Capellanía 2012 (Rioja)

*Manzanilla Pasada en Rama Pastora
(Sanlúcar de Barrameda)*

Clos de los Siete 2014 (Argentina)

Hipperia 2014 (V.T. de Castilla)

Château La Dauphine 2012 (Bordeaux)

Barolo Torriglione 2012 (Italia)

Graham's Tawny 10 (Oporto)

Château Liot 2009 (Sauternes)

Don PX Gran Reserva 1987 (Montilla- Moriles)

*Menú 190 €
Maridaje 110 €
Estos precios incluyen IVA*