

# Q<sup>18</sup>

*"Q 18 está basado en la  
búsqueda de la esencia de los  
sabores más puros, una mirada  
hacia el interior transmitiendo  
nuestra propia identidad"*

*Mario Sandoval*



[www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com)  
Marqués del Riscal, 11  
28010 MADRID  
Tel: 916 04 02 02



**COQUE**  
[www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com)



@RestauranteCoque   
@RteCoque   
@CoqueMadrid 



## BAR

*Cóctel Coque club*

*Abalon encurtido con Sichuan y cítricos*

*Bocado de Vinesenti con uvas pasas*

*Papa negra canaria con mojo rojo*

## BODEGA

*Fino Tío Pepe en Rama*

*Embutido de toro bravo con pan suflado*

*Macarrón de pimentón con torta cremosa*

## COCINA

*Cerveza de trigo Casimiro Mahou*

*Taco de guacamole con virutas de foie*

*Spanish omelette hidrolizada*

## SALA

*Gazpachuelo de maíz picante con quisquilla, helado de aguacate y anguila ahumada*

*Gastrogenómica de semillas ahumadas con kimchi de verduras y brotes orgánicos*

*Espárrago blanco templado con holandesa de perretxikos y helado de almendra*

*Escabeche de foie con mango y suprema de pato azulón en barrica de oloroso*

*Cococha de bacalao al pilpil con jengibre, espardeña a la brasa, ají amarillo y raifort*

*Cochinillo lacado con su piel crujiente, al horno de leña y lechuga osmotizada*

*Fresini de mascarpone con vainilla, cremoso de pistacho y sorbete de fresa*

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

*Verano de 2018*

## ARMONÍA

*Champagne VeuveClicquot. Extra Brut Extra Old*

*Thanisch Riesling Kabinett 2016 (Alemania)*

*Le Rive 2015 (Italia)*

*Amontillado del Duque 30 V.O.R.S. (Jerez)*

*Sara Peña 2015 (Ribeiro)*

*Viña Pomal Gran Reserva 2011 (Rioja)*

*Graham's 10 años Tawny (Portugal)*

*Chateau Liot 2010 (Francia)*

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