



*"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



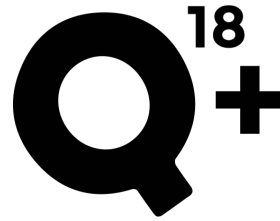
www.restaurantecoque.com
Marqués del Riscal, 11
28010 MADRID
Tel: 916 04 02 02



COQUE
www.restaurantecoque.com



@RestauranteCoque 
@RteCoque 
@CoqueMadrid 



BAR

Cóctel Coque club

Helado de Bloody Mary

Taco de sésamo negro, guacamole y foie

BODEGA

Fino Jarana (Jerez)

Vinificación del pan con embutido de toro

Macarrón de pimentón con torta cremosa

SACRISTÍA

Uva de champán Dom Perignon

Nube crujiente de coctel Mimosa

COCINA

Cerveza de trigo Casimiro Mahou

Española a la brasa con pilpil de rocoto

Spanish omelette hidrolizada

SALA

Gamba blanca con fritura de su cabeza y perlas de Palo Cortado

Gastrogenómica de semillas picantes con kimchi de verduras y brotes orgánicos

Guiso de Boletus Edulis con pilpil de rocoto, piñones y angulas a la bilbaína

Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente

Pulpets y chipirón de anzuelo en su tinta con salsa de tikka masala y encurtidos

Secuencia de atún toro, ventresca con piparras, médula con caviar y parpatana glaseada

Huevas de erizo de mar con guiso de callos a la madrileña y puré de pochas con curry verde

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

Melocotón de Calanda, cítricos con calabaza y vainilla con yuzu

Fresini de mascarpone, tarta fina de chocolate especiado.

ARMONÍA

Champagne Dom Perignon Vintage 2009

Viña Pomal Maturana Blanca 2016 (Rioja)

Hatzidakis "Cuvée Nº 15" (Grecia)

Palo Cortado Viejo C.P.(Jerez)

Pegaso Barrancos de Pizarra 2013 (Castilla y León)

Fontodi Chianti Classico 2015 (Italia)

Oloroso Villapanés (Jerez)

Roni Horn 2008 (Portugal)

MR 2014 (Málaga)

Graham's 20 (Portugal)

*Menú 195 €
Maridaje 115 €
Estos precios incluyen IVA*