



*"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*

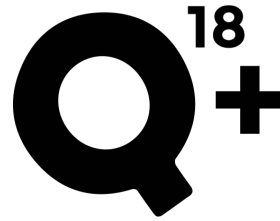


[www.restaurantecoque.com](http://www.restaurantecoque.com)  
Marqués del Riscal, 11  
28010 MADRID  
Tel: 916 04 02 02

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



@RestauranteCoque   
@RteCoque   
@CoqueMadrid 



## BAR

*Cóctel Coque club*

*Abalon encurtido con Sichuan y cítricos*

*Bocado de polifenoles Vinesenti y pasas*

*Papa canaria con mojo rojo*

## BODEGA

*Tio Pepe Fino en Rama (Jerez)*

*Crujiente de ibérico con tomate moruno*

*Macaron de pimentón y Torta del Casar*

## COCINA

*Cerveza de trigo Casimiro Mahou*

*Bacalao Skrei con su hueva en salazón*

*Taco de perdiz con chucrut y encurtidos*

## SALA

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

*Guisante lágrima del Maresme en texturas con trufa melanosporum y raíz de perejil*

*Colmenillas con pilpil de cogote de merluza, torta de maíz y angulas del Ebro.*

*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*

*Huevas de erizo con buey de mar y salsa de callos a la madrileña*

*Papada de ibérico con piquillo asado, mole rojo, 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*

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

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

*Chocolates especiados con sal ahumada, helado de naranja y romero*

## MARIDAJE

*Champagne Dom Perignon Vintage (2009)*

*Wittmann Tonel 2016 (Alemania)*

*Marc Bredif Vouvray 2016 (Francia)*

*Pago de Otazu 2014 (Navarra)*

*Fino Dos Palmas (Jerez)*

*Katnook Estate Shiraz 2010 (Australia)*

*Palazzo della Torre 2014 (Italia)*

*Château de la Dauphine 2012 (Francia)*

*Amaren Reserva 2009 (Rioja)*

*Ramos Pinto RP10 (Oporto)*

*Disznókó 1413 2015 (Hungría)*

*Pedro Ximenez La Cañada (Montilla Moriles)*

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