

## EL MÍTICO COCIDO MADRILEÑO DE LHARDY

Madrid ha sido ciudad de acogimiento para las personas del resto de España, las cuales han encontrado aquí su hogar y han enriquecido la ciudad con sus diferentes costumbres y orígenes. Por eso Madrid y los madrileños llevan en su interior un poco de cada rincón de nuestro país.

El cocido madrileño, plato fundamental de nuestra gastronomía, es resultado de la historia de la ciudad, agrupando los mejores productos y sabores de cada zona para crear un plato popular y único que representa a los madrileños.

En LHARDY nuestro cocido recoge todos estos valores desde 1839.

### MENÚ DE COCIDO LHARDY

Sopa con fideos cabello de ángel, garbanzo de pico pardal de Castilla y León, verduras (repollo, patata y zanahoria) de Carabaña, chorizo de León, Morcilla de arroz y secreto ibérico estilo Burgos (Casa Alba), longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, foie del Ampurdán en escabeche, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja.

Para terminar, Soufflé LHARDY.

### EL MENÚ INCLUYE:

Aperitivo de bienvenida  
Croqueta o barqueta de riñones

Cualquier modificación que desee realizar en el Menú, no dude en consultarnos



## BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cerveza y refrescos

-----

Olorosos LHARDY (Fino, Manzanilla, Palo Cortado y Pedro Ximénez)

-----

### VINO BLANCO

(A elegir 1)

Ultreia Godello (Bierzo)

Marqués de Riscal Verdejo (Rueda)

José Pariente (Rueda)

-----

### VINO TINTO

(A elegir 1)

Marqués de Murrieta Reserva LHARDY (Rioja)




Emilio Moro Crianza (Ribera del Duero)

Imperial Reserva (Rioja)

San Román (Toro)

Si desea incluir champagne u otro vino en el Menú, por favor, díganoslo.

## CONDICIONES DEL MENÚ Y DE PAGO

-  Todas las consumiciones no incluidas en los Menús se cobrarán aparte según carta del restaurante.
-  Para confirmar la reserva es necesario realizar un depósito del 20% del total, IVA incluido. Dicho importe se descontará de la cantidad final a pagar.
-  El pago de la factura debe ser realizado por lo menos con 48 horas de antelación a la celebración del evento. La factura se realizará con el número de comensales facilitado por el cliente que debe ser confirmado con al menos 5 días de antelación. En caso de disminución del número de comensales, no se descontará la diferencia.