



LAVERÓNICA

restaurante | punto de encuentro

CHEF EJECUTIVO

Diego Manzanares



MIENTRAS ESPERAS APPETIZERS POUR PATIENTER

VERMOUTH *OLAVE* BLANCO O ROJO DE NAVARRA.
White or red vermouth - *Olave* Navarra.
Vermouth *Olave* blanc ou rouge de Navarra.
4,50 EUR.

CERVEZA *ALHAMBRA ESPECIAL*.
Alhambra Especial beer.
Bière *Alhambra Especial*.
4,00 EUR.

mANZANILLA.
Manzanilla style wine.
Vin *Manzanilla*.
4,00 EUR.

COPA DE CAVA.
Glass of *Cava*.
Verre de *Cava*.
4,00 EUR.

ENTRANTES

STARTERS

ENTRÉES

S OPA O CREMA DEL DÍA
(FRÍA O CALIENTE SEGÚN LA TEMPORADA).
Soup or cream of the day, warm or cold, depending on the weather.
Soupe ou crème du jour, froide ou chaude, (selon le temps).
7,50 EUR.

E SCABECHE SUAVE DE POLLO, BERENJENAS Y
ZANAHORIAS SOBRE LECHO DE HOJAS VERDES.
Marinated chicken with eggplant and carrots.
Marinade légère de poulet, aubergines et carottes avec salad vert.
12,50 EUR. RACIÓN / PORTION • 6,75 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.

E NSALADA DEL DÍA.
Salad of the day.
Salade du jour.
11,00 EUR. RACIÓN / PORTION • 6,75 ½RACIÓN / ½PORTION.

E NSALADILLA RUSA.
Olivier salad.
Salade russe.
11,00 EUR. RACIÓN / PORTION • 6,75 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.

C ROQUETAS LAVERÓNICA.
LAVERÓNICA Croquettes.
Croquettes LAVERÓNICA.
12,00 EUR.

F OIE DE PATO CASERO CON MERMELADA CASERA DE HIGOS.
Homemade duck foie gras with fig jam made by us.
Foie de canard fait maison avec la confiture de figes.
22,00 EUR.

V ERDURAS SALTEADAS AL WOK.
Sauteed vegetables in *wok*.
Légumes sautées aux *wok*.
12,50 EUR.

J AMÓN IBÉRICO.
Iberic ham.
Jambon ibérique.
22,50 EUR.

p AN DE CRISTAL CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
(recomendado para tomar con el Jamón Ibérico).
Tomato and extra virgin olive oil on toasted bread
(recommended with the iberic ham).
Pain à l'huile d'olive vierge extra et tomates
(recommandée pour le jambon ibérique).
3,00 EUR.

NOVA

NOVA



IMPRENTA DE DON JOSÉ MARÍA REPULLÉS,
1838.

MADRID.



RUBENS THE THREE GRACES



Quelle soon



each.



BO

MADRID.
que el mismo Sr. Prado encontró
en el agua de las fuentes fué: en
la de la Reina (Montaña del Príncipe Pío), que es más bien un pozón
casas y Iglesias. La temperatura

BO

362 p. Pta de S^a Bárbara
300 p. Pta del Sol
310 p. S^a Sebastían
Rígel del Río

Corrie del suelo de Madrid del Depósito del Canal al Manzanares.

13^o.3; posada de Guillimon, próximidad 18 metros, 13^o.8; casa número 44 calle de Segovia, profundidad 13 metros, 13^o.5; barrio de Pozas, profundidad 28 metros, 14^o.1; casa núm. 13 calle de

de 4 metros de profundidad hasta el agua, 13^o.1 en 17 de Febrero, 15^o.3 en 4 de Setiembre; en las fuentes del interior de la villa profundidades de cañerías la oscilación oscilando en las que to

Boerías

Coronados \$0 25 each.
..... 1 00 "
..... 1 50 "
ive plants. The
d stripes of pure



PIAAKO

ENSANCHES SUESIVIS
DE MADRID.

PESCADO
FISH
POISSON

S **ALMÓN MARINADO CON AGUACATE, TAPENADE, HINOJO Y CEBOLLA ROJA.**
8 Hours marinated salmon with avocado, tapenade, fennel and red onions.
Saumon marinée en 8 heures avec avocat, fenouil, tapenade et oignon rouge.
16,00 EUR.

P **ESCADO DEL DÍA.**
Fish of the day.
Poisson du jour.
S/P

C **ALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ.**
Squid in black ink with rice.
Calamar à l'encre noir avec du riz.
16,00 EUR.

A **LBÓNDIGAS DE SEPIA Y GAMBÓN.**
Fish balls (cuttlefish and jumbo shrimp).
Boulettes de séche et crevettes.
15,50 EUR.

C **EVICHE DE CORVINA, GAMBAS, MANGO Y PLANCTON.**
Seabass, shrimps, mango and plankton *Ceviche*.
Ceviche de loup de mer, gambas, mangue et plankton.
20,00 EUR.



ntón
artín

producción que en su día
juzgase la
M. Menéndez y Peleáez componen reconocidos que le P. de los
Sobre el arte del libro no
proceder a publicar

PRIMERA PARTE
DEL INGENIOS
Hidalgo don Quixote de
la Mancha.

Capitulo primero. Que trata de la condic
y exercicio del famoso hidalgo don Qui
de la Mancha.



N Vn lugar de la Mancha, de
nombre no quiero acordarm
ha mucho tiempo que viuia
dalgo de los de lança en asti
adarga antigua, rozin flaco,
go corredor. Vna olla de
manzana que camara solo

CARNE
MEAT
VIANDE

FILET LAVERÓNICA (PIEZA DE VACA GRANDE)
CON PATATAS FRITAS CASERAS Y VERDURA DEL DÍA.

Aged beef with house fries and vegetables of the day.

Filet du boef garni de frites maison et légumes du jour.

19,00 EUR. RACIÓN / PORTION (240 g.)

12,00 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION (160 g.)

MOLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS.

Grilled sweetbreads.

Riz de veau.

17,50 EUR. RACIÓN / PORTION | 10,00 EUR. ½RACIÓN / ½PORTION.

CARRILLERA DE CERDO AL VINO TINTO.

Pork cheeks in red wine sauce.

Joue de porc avec un sauce du vin rouge.

16,00 EUR.

STEAK TARTARE.

19,00 EUR.

PASTA Y ARROZ

PASTA & RICE

PASTA & RIZ

P **ASTA FRESCA CON CARABINERO** (*El clásico de la casa, 30 años en nuestra carta*).
Fresh pasta with cardinal prawn (*for 28 years a classic of the house*).
Pâtes fraîches avec crevette rouge géante. (*Un classique de la maison depuis 28 ans*).
S/M • MARKET PRICE • PRIX DU MARCHÉ

P **ASTA FRESCA AL PESTO CON TOMATE NATURAL Y QUESO PARMESANO.**
Fresh pasta with pesto, tomato sauce and parmesan cheese.
Pâtes fraîches avec pesto, notre sauce de tomate maison et parmesano.
15,00 EUR.

P **ASTA MARINERA.**
Pasta aux fruits de mer.
Pasta with seafood.
16,50 EUR.

A **RROZ MELOSO CON TRIGUEROS, SETAS Y CONFIT DE PATO.**
Asparragus, Mushrooms and Duck confit Rissoto.
Rissoto aux asperges, champignon et confit de canard.
22,00 EUR.

A **RROZ NEGRO DE GAMBA ROJA.**
Black rice in red schrimp.
Riz noir de crevette rouge.
20,50 EUR.



চিত্র ২১—চিংড়ি

টিটির মত অনেকগুলি ভাঙা ভাঙা অংশ দিয়া
আবার প্রত্যেক গাঁটের গোড়া হইতে জোড়া

II - BAS AUTOMATICO EN LA GRAN VÍA DE MADRID
Ayer y hoy

POSTRES CASEROS HOMEMADE DESSERTS DESSERTS MAISON

HELADOS CASEROS. CREMOSOS Y SIN CONSERVANTES.
Homemade icecreams. Creamy, no additives.
Glaces maison. Crémeux sans conservateur.
5,80 EUR.

NUESTRA VERSIÓN DE TARTA DE QUESO
Our version of cheesecake.
Notre version du *cheesecake*.
6,00 EUR.

TARTA *MARUJA* DE CHOCOLATE DE CHOCOLATE
NEGRO O BLANCO CON FRAMBUESAS NATURALES.
Maruja's dark or white chocolate tart with raspberries.
Tarte *Maruja* au chocolate noir ou blanc avec framboises naturels.
6,50 EUR.

TARTA SORPRESA DEL DÍA.
Tart surprise of the day.
Tarte surprise du jour.
7,00 EUR.

SIN / NON / SANS ALCOHOL

AGUA / WATER / EAU
SOLÁN DE CABRAS
1 L 4,00 EUR. | ½ L 2,50 EUR.

AGUA / WATER / EAU *VICHY*
3,00 EUR.

CAFÉ EXPRESSO
1,90 EUR.

ZUMO NATURAL DE NARANJA O LIMÓN
NATURAL ORANGE OR LEMON JUICE
JUS D'ORANGE OU CITRON PRESSÉ
5,00 EUR.

CAFÉ / COFFEE NESPRESSO
1,90 EUR.

TÉ / TEA / THÉ
2,00 EUR.

INFUSIONES / INFUSIONS
1,50 EUR.

CERVEZA BEER BIÈRE

CERVEZA / BEER / BIÈRE
MAHOU
3,00 EUR.

CERVEZA / BEER / BIÈRE
ALHAMBRA ESPECIAL
4,00 EUR.

LAVERÓNICA

Moratin, 38. Madrid

+ 34 91 4 297 827 | + 34 649 408 699

info@restaurantelaveronica.com

restaurantelaveronica.com

 @RestauranteLaVeronica ·  @laveronica8

 @restaurantelaveronica ·  LaVeronica

Diseño

ESTORNUDO

estudio creativo | estornudo.es

Fuentes de las imágenes

wikimedia.org · archive.org · memoriademadrid.es · mncars.es