

Restaurante La Gloria

En pleno corazón de Madrid, este restaurante de inspiración castellana alterna los más sobresalientes productos de temporada con las mejores carnes y pescados frescos de origen nacional. Su cocina y envidiable situación (en el céntrico Paseo de la Infanta Isabel, a 50 metros de la estación de Atocha y el museo de arte moderno y contemporáneo Reina Sofía) han conseguido convertir a este bufé en un auténtico referente gastronómico de la zona.

Con dos salones privados, éste es un lugar idóneo para disfrutar de comidas, cenas de empresa o grupos y eventos varios (bodas, comuniones, bautizos, presentaciones, despedidas, fiestas,...). Para los mismos, se ofrece una variedad de menús especiales; aunque también se elaboran menús personalizados a gusto del cliente, en función de su presupuesto, en los cuales sus degustaciones de cocina castellana les dejarán con la boca abierta.

Paseo Infanta Isabel, 5 - Madrid.

Frente a la Estación de Atocha y a 5 min. Del Museo del Prado y Reina Sofía. Nuestra acera es parada de buses turísticos, de empresa, interprovinciales,...

www.lagloriarestaurant.com



Gestión reservas: 687 557692



Menú 1: 38 €

Entrantes:

Jamón Ibérico de Recebo
Croquetas caseras
Chorizo a la olla al vino blanco
Revuelto de espárragos trigueros
Ensalada de Pimientos Asados

Segundos platos a elegir:

Churrasco al horno con guarnición de patatas
Ternera asada con guarnición de patatas
Lubina a la Bilbaína con guarnición
Salmón en salsa tártara con ensalada de la huerta

Postres de la Casa

Café y pan

Bebidas: vinos Rioja o Ribera del Duero y
Agua mineral

IVA incluido

Menú 2: 40 €

Entrantes:

Jamón Ibérico de Recebo
Chorizo Ibérico
Croquetas caseras
Morcilla de Burgos
Berenjenas a la Romana

Segundos platos a elegir:

Cochinillo asado con guarnición de patatas
Pierna de cordero lechal con guarnición de patatas
Lubina a la Bilbaína con guarnición
Emperador a la plancha con ensalada de la huerta

Postres de la Casa

Café y pan

Bebidas: vinos Rioja o Ribera del Duero y
Agua mineral

IVA incluido

Menú 3: 42 €

Entrantes:

Jamón Ibérico de Recebo
Mixto de Ibéricos (chorizo, lomo y salchichón de Bellota)
Croquetas caseras
Langostinos a la plancha
Ensalada de Pimientos Asados

Segundos platos a elegir:

Cordero asado al estilo Segovia con guarnición de patatas
Entrecot de ternera a la parrilla con guarnición de patatas
Merluza a la Vasca
Salmón al vino blanco con ensalada de la huerta

Postres de la Casa

Café y pan

Bebidas: vinos Rioja o Ribera del Duero y agua mineral

IVA incluido

Menú 4: 45 €

Entrantes:

Jamón Ibérico de Recebo
Mixto de Ibéricos (chorizo, lomo y salchichón de Bellota)
Croquetas caseras
Langostinos a la plancha
Espárragos blancos con salsa mayonesa

Segundos platos a elegir:

Cordero asado con guarnición de patatas
Entrecot de ternera a la parrilla con guarnición de patatas
Merluza a la Vasca
Lubina a la Bilbaína con guarnición

Postres de la Casa

Café y pan

Bebidas: vinos Rioja o Ribera del Duero y agua mineral

IVA incluido

Condiciones de los menús:

- **En todos los menús, la Casa invitará a una selección de licores al finalizar la comida o cena**
- Las bebidas están incluidas en todos los menús durante la comida o cena. Aquéllas que se tomen fuera de la misma, se tendrán que abonar aparte
- Los entrantes se calculan por cada 4 comensales
- A partir de 10 personas, para la reserva de la mesa, se tendrá que abonar una parte del total del importe (consultar condiciones)
- Se debe de elegir el mismo menú para todos los comensales de la mesa.