

EL COCIDO *que Madrid* SE MERECE

En **Antigua Embajada** rendimos homenaje al auténtico **Cocido Madrileño**, elaborado con materias primas de proximidad y servido como manda la tradición: despacio, al centro y para disfrutar en buena compañía.

Garbanzo castellano

Fideo cabellín fino

Huesos espinazo y de caña

Chorizo ahumado, morcilla de cebolla, morcilla de arroz y tocino ibéricos artesanos de Madrid

Carnes de ternera de Ávila y Segovia: costilla y morcillo

Contramuslo de pollo y gallina

Punta de jamón

Nabo, repollo, zanahoria y patata de Segovia y Villa del Prado de Madrid con Pimentón dulce de la Vera

Pelotas de relleno

Piparra vasca

Tomate rallado con comino

AOVE

Diferentes hogazas de pan

29€
por persona (IVA incl.)

Menú servido a mesa completa.
Disponible de lunes a domingo, en horario de comida.

THE COCIDO *Madrid* DESERVES

At **Antigua Embajada**, we pay tribute to the authentic **Cocido Madrileño**, crafted with locally sourced ingredients and served as tradition dictates: slowly, at the center of the table, and meant to be enjoyed in great company.

Castilian chickpeas

Fine vermicelli noodles

Pork backbone and marrow bones

Smoked chorizo, onion blood sausage, rice blood sausage
and artisan Iberian pork belly from Madrid

Veal from Ávila and Segovia: ribs and shank

Chicken and hen thigh

Cured ham tip

Turnip, cabbage, carrot and potato from Segovia and Villa
del Prado (Madrid) with sweet Pimentón de la Vera

“Pelotas de relleno”

Basque piparra pepper

Grated tomato with cumin

Extra virgin olive oil

Selection of rustic bread loaves

29€ (IVA incl.)
per person

Menu served for the entire table.
Available Monday to Sunday, lunchtime.