

ENTRANTE

SECCIÓN “AL CORTE”

Jamón ibérico de bellota	27 €
Pan de cristal con tomate natural y AOVE	4 €
Degustación de quesos	14 €
Tabla de ahumados noruegos	14 €
Tabla de embutidos ibéricos	22 €

PARA COMPARTIR

Degustación de croquetas artesanas	9 €
Almejas de Carril a la marinera	18 €
Chipirón del Cantábrico encebollado	14 €
Pulpo a la gallega con crema de patata morada y pesto	20 €
Mollejas de cordero al ajillo	16 €

DE LA HUERTA

Crema de verduras de temporada con crujientes	11 €
Verduritas salteadas y su huevo <i>poché</i>	12 €
Verduras de temporada a la brasa	14 €
Tomate de Tudela con bonito del Norte	12 €
Ensalada de invierno con foie y frutos rojos	12 €
Ensalada de <i>burrata de Puglia</i>	14 €

Servicio de pan	2,5 €
-----------------	-------

Precios con IVA incluido

Infórmenos si padece algún tipo de intolerancia. La pesca cumple con R.D. 1420/2006

PRINCIPAL

PASTA, ARROZ & GUISOS

Tallarines <i>nero</i> con gambas del Mediterráneo y crema de carabineros	14 €
Lasaña <i>Casa Suecia</i>	15 €
Arroz marinero con carabineros (<i>mínimo 2 personas, precio por persona</i>)	20 €
Paella marinera	16 €
Calamar de potera con garbanzos en su tinta	14 €

NUESTRO TARTAR

Tartar de atún	18 €
Tartar de salmón marinado	18 €
Steak Tartar de solomillo	18 €

DE LA TIERRA

Entrecot al Jospet con mantequilla de hierbas aromáticas	20 €
Solomillo de vaca con patatitas y cebollas glaseadas	22 €
Chuletas de cordero al Jospet con tomillo y romero	21 €
Secreto de cerdo ibérico con yemas de trigueros y chalotas	16 €
Chuletón al Jospet con mantequilla de Bourbon	48 €

DEL MAR

Bacalao a la sartén con verduritas a la riojana	16 €
Merluza con almejas a la marinera	18 €
Rape negro con cangrejos de río al estilo nórdico	18 €
Lubina al Jospet con hierbas de Provence	16 €

Precios con IVA incluido

Infórmenos si padece algún tipo de intolerancia. La pesca cumple con R.D. 1420/2006

Y POSTRE

Quesada con frutos rojos	6 €
Brownie con helado	6 €
Tiramisú al estilo de <i>la mamma</i>	6 €
Coulant de chocolate y helado de vainilla (<i>Tiempo de elaboración: 15 minutos</i>)	8 €
Tatín de manzana (<i>Preparado en el momento</i>)	6 €
Milhojas de crema y fruta	8 €
Surtido Casa Suecia (dos personas)	12 €
Fruta de temporada	5 €
Sorbete de limón o mandarina (al cava)	7 €
Helados artesanos	5 €
...Y consulta el postre del día hecho en nuestro obrador	6 €

Precios con IVA incluido

Infórmenos si padece algún tipo de intolerancia. La pesca cumple con R.D. 1420/2006

Casa Suecia, en NH Collection Suecia. c/ Marqués de Casa Riera, 4 (28014 Madrid)

Síguenos en **Facebook** @casasueciaMAD e **Instagram** @casasuecia