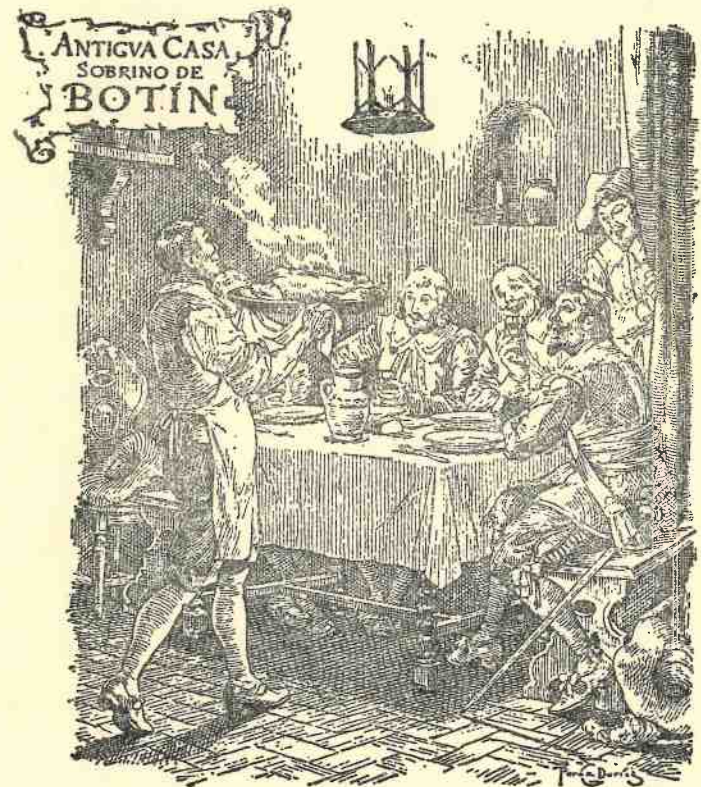
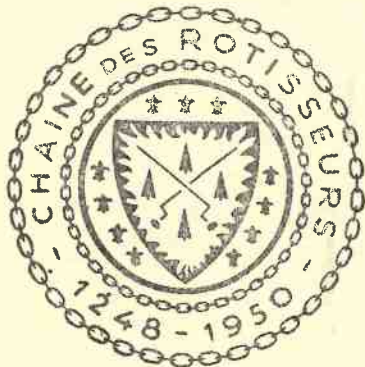


LA CASA VISTA DESDE LA ESCALERILLA DE LA PLAZA MAYOR



CASA FUNDADA EN 1725
CALLE DE CUCHILLEROS, 17-MADRID
TELEFONO 2 66 42 17



VINOS

Valdepeñas o Aragón
Tinto y Blanco

Botella 30 Ptas.
1/2 Botella 15 »

ENTREMESSES Y JUGOS DE FRUTA

| | |
|----------------------------------|-----|
| Jugo de Piña | 30 |
| Jugo de Tomate | 30 |
| Zumo de Naranja | 30 |
| Entremeses variados | 55 |
| Jamón Serrano | 120 |
| Pomelo de Mallorca 1/2 | 30 |

SOPAS

| | |
|----------------------------------|----|
| Sopa al cuarto de hora | 70 |
| Sopa de Ajo con huevo | 40 |
| Caldo de Ave | 30 |
| Gazpacho Campero | 50 |

HUEVOS

| | |
|--|----|
| Huevos revueltos con champiñón | 50 |
| Huevos a la Flamenca | 50 |
| Tortilla con gambas | 50 |
| Tortilla con jamón | 50 |
| Tortilla con chorizo | 50 |
| Tortilla con espárragos | 50 |
| Tortilla con escabeche | 50 |

LEGUMBRES

| | |
|--|-----|
| Guisantes con jamón | 50 |
| Espárragos con Mahonesa | 85 |
| Espárragos frescos del Tajo | 115 |
| Alcachofas salteadas con jamón | 55 |
| Judías verdes con tomate y jamón | 50 |
| Ensalada de lechuga y tomate | 35 |
| Champiñón salteado | 50 |
| Patatas fritas | 25 |
| Patatas asadas | 25 |
| Endivias de Belgica | 45 |

PESCADOS

| | |
|---|-----|
| Almejas a la Marinera | 150 |
| Langostinos con Mahonesa | 160 |
| Salpicón de mariscos | 100 |
| Cazuela de Pescados a la Marinera | 95 |
| Gambas a la plancha | 130 |
| Merluza rebozada | 105 |
| Merluza al Horno | 105 |
| Merluza con salsa Mahonesa | 105 |
| Calamares fritos | 60 |
| Filetes de Lenguado fritos o al horno | 100 |
| Salmonetes fritos o al horno | 100 |
| Trucha a la Navarra | 90 |
| Rodaballo a la parrilla | 160 |
| Rodaballo al horno | 160 |

CARTA

SERVICIO E IMPUESTOS INCLUIDOS



ASADOS Y PARRILLAS

| | |
|---|-----|
| COCHINILLO ASADO | 200 |
| CORDERO ASADO | 150 |
| Pollo Asado 1/4 | 65 |
| Pollo en cacerola | 80 |
| Pechuga «Villeroy» | 75 |
| Perdiz estofada 1/2 | 100 |
| Chuletas de cerdo adobadas | 90 |
| Filete de ternera con patatas | 150 |
| Escalope de ternera con patatas | 120 |
| Ternera Asada con guisantes | 100 |
| Solomillo con patatas | 185 |
| Solomillo con champiñón | 185 |
| «Entrecôte» BOTIN | 150 |
| Piambre Variado de la casa | 95 |
| Ternera a la Riojana | 120 |

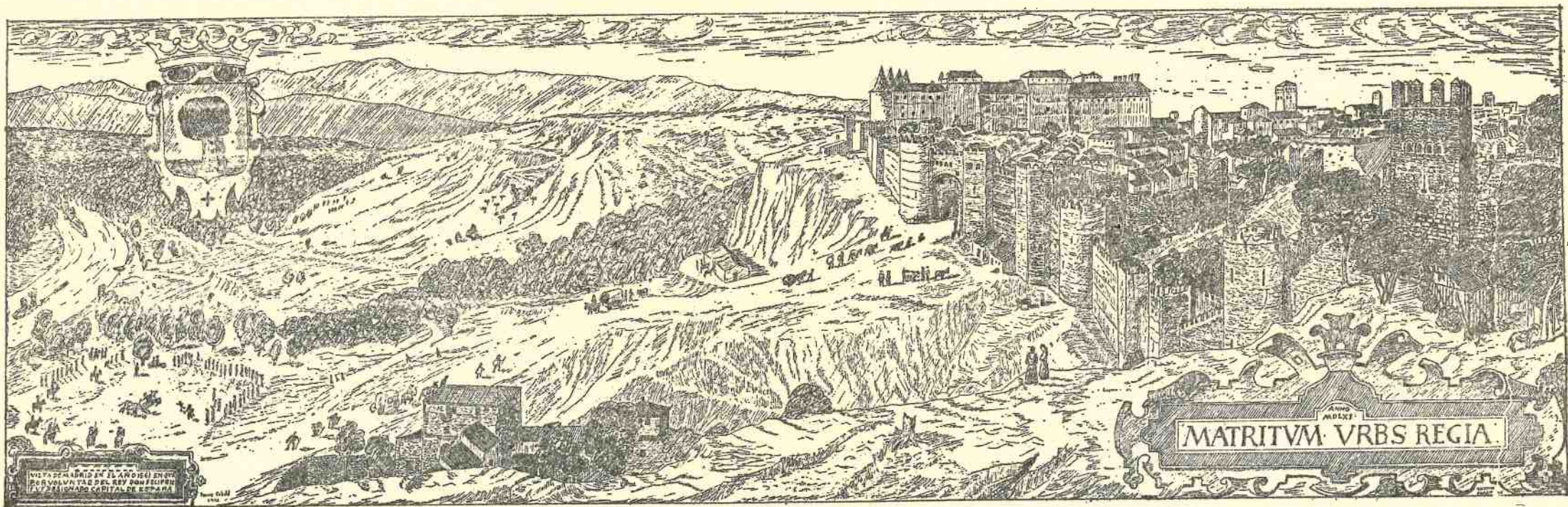
POSTRES

| | |
|--|----|
| Tarta helada | 35 |
| Tarta de crema | 35 |
| Flan | 25 |
| Flan con nata | 40 |
| Helado de vainilla, chocolate o caramelo | 35 |
| Espuma de Chocolate | 30 |
| Dulce de Membrillo | 20 |
| Melocotón en Almibar | 30 |
| Melocotón con nata | 45 |
| Guindas con Nata | 40 |
| Compota de Frutas | 25 |
| Compota de Peras | 25 |
| Fruta del Tiempo | 40 |
| Queso | 50 |
| Piña en Almibar | 25 |
| Piña natural | 50 |
| Fresón al gusto | 60 |

MENU DEL DIA PRECIO 160 PTAS.
SERVICIO E IMPUESTOS INCLUIDOS

Caldo de ave o Sopa de Ajo con huevo
1/2 Pollo en cacerola o Chuletas de cerdo adobadas
Helado, o Flan, o Fruta del tiempo
Vino, o Cerveza, o Agua Mineral

Si se agotara alguno de los platos de este menú, se sustituirá por otro de características similares.



M A D R I D E N 1 5 6 1

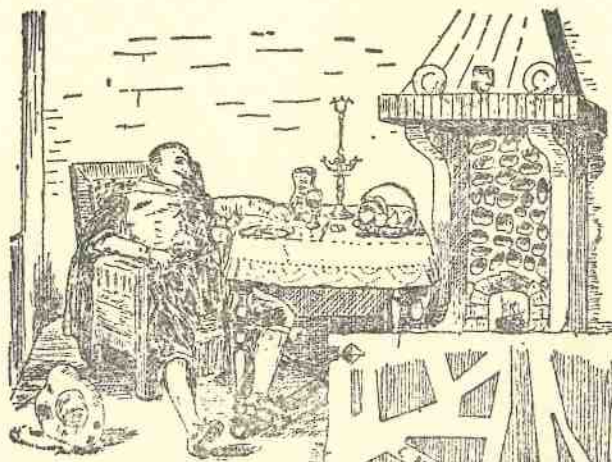
(Obra de P. CHILD, que figura en uno de los comedores de la casa)

Este viejo rincón madrileño, tenaz espectador durante más de dos siglos de la agitada vida de la Capital, fué en su origen una posada donde arrieros y mercaderes remataban sus productivos viajes, cómodamente cerca de la Plaza Mayor que con sus calles circundantes reunía casi todo el comercio y talleres artesanos de la Villa. En este mismo lugar de la calle de Cuchilleros, que debe su nombre a los diversos talleres de este oficio en ella situados, existía a finales del siglo XVI una casa bodega, cuya ruinoso construcción de una planta, adosada a la cerca de la Villa fué sustituida por la actual, solicitándose privilegio de exención de huéspedes de aposento, concedido en 1590 mediante pago de 150 ducados, según consta en un curioso documento que encabeza la colección de títulos de propiedad del edificio, dedicado a posada o mesón desde entonces. Es muy probable que la cueva, actualmente utilizada como comedor, sea la primitiva, aprovechada para construir sobre ella.

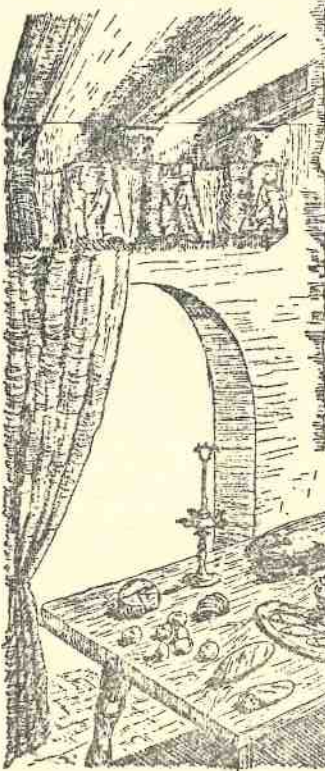
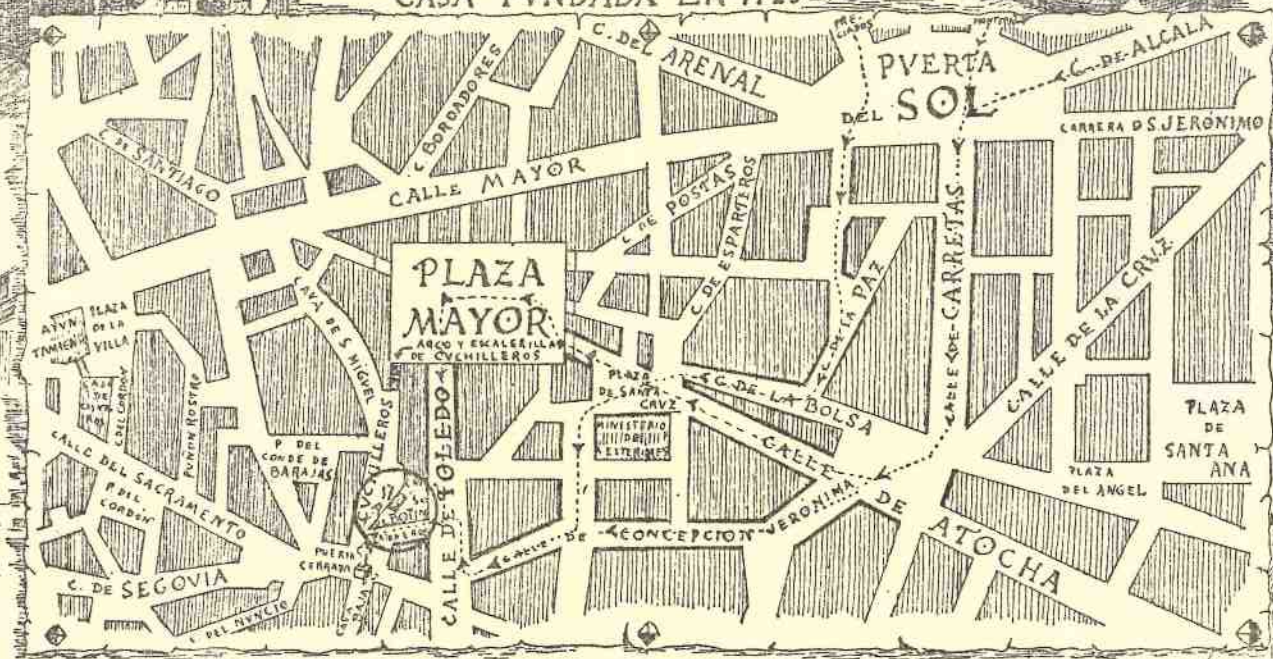
explicación de tan excepcional longevidad. Horno de asar, sólidamente construido, decorado con muy notables azulejos, en el que la leña de encina proporciona el calor y el aroma inconfundibles que, en unión de los ingredientes usados según fórmula antiquísima, permiten obtener los asados clásicos al estilo castellano tan universalmente apreciados.

Hacia 1860 los alojamientos de los huéspedes fueron convertidos en viviendas. La planta baja fué decorada convenientemente como pastelería en la forma que actualmente subsiste, sin interrumpir la tradición de sus asados, ya muy famosos. Fechada en 1868 se conserva una de las licencias con que anualmente autorizaba el Gobernador de la provincia el ejercicio de dichas industrias.

Actualmente, el viejo Botín de Cuchilleros, más famoso y más solicitado que en cualquier época anterior, renueva a diario su empeño



CASA FVNDADA EN 1725



DIRECCIÓN DE VEHÍCULOS →



CALLE DE CVCHILLEROS, 17

