



Desde su fundación en el año 1839 el Restaurante Lhardy ha sido testigo directo de la Historia política y cultural de España y de Madrid, siendo el primer restaurante del país en contar con una carta escrita.

“No se puede concebir Madrid sin Lhardy”

José Martínez Ruíz “Azorín” (1915)

ENTRANTES

EUROS

Salmón Ahumado de Pescaderías Coruñesas con huevo hilado <i>Lhardy</i>	23,00
Ensalada de tomates de huerta con ventresca de bonito	18,00
Foie del Ampurdán en escabeche	26,00
Perdiz en escabeche con pamplinas	19,50
Salpicón de bogavante gallego	32,00
Croqueta de cocido <i>Lhardy</i>	3,50 und.
Almeja de Carril a la sartén con Palo Cortado	26,00
Callos <i>Lhardy</i> (Los más famosos de Madrid)	22,00
Consomé <i>Lhardy</i> con huevo campero y trufa fresca	21,00
Lata de Caviar Osetra Pescaderías Coruñesas 50gr con pan de cristal y mantequilla	150,00

SEGUNDOS

EUROS

Solomillo Wellington con patatas a la inglesa (2 personas)	28,00 p.p.
Pato Canetón de las Landas asado a la naranja (receta centenaria de <i>Lhardy</i>)	34,00
Lenguado Evaristo al Champagne (2 personas)	32,00 p.p.
Steak tartar de solomillo de buey con patatas a la inglesa	26,00



EL MÍTICO COCIDO MADRILEÑO DE LHARDY

Madrid ha sido ciudad de acogimiento para las personas del resto de España, las cuales han encontrado aquí su hogar y han enriquecido la ciudad con sus diferentes costumbres y orígenes. Por eso Madrid y los madrileños llevan en su interior un poco de cada rincón de nuestro país.

El cocido madrileño, plato fundamental de nuestra gastronomía, es resultado de la historia de la ciudad, agrupando los mejores productos y sabores de cada zona para crear un plato popular y único que representa a los madrileños.

En *Lhardy* nuestro cocido recoge todos estos valores desde 1839.

Cocido Lhardy

60,00 €

Sopa con fideos cabello de ángel, garbanzo pedrosillano de Castilla La Mancha, verduras (repollo, patata y zanahoria) de Carabaña, chorizo de León, morcilla de cebolla de Baeza, longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, tocino ibérico, morcillo de buey gallego, tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, foie del Ampurdán en escabeche, costilla ibérica de Sierra de Villuercas y relleno de cocido de ropa vieja.

Para terminar soufflé *Lhardy*.



PAN Y APERITIVO 3,00 €



POSTRES

EUROS

Coulant de chocolate (10 minutos)	9,00
Souflé <i>Lhardy</i>	11,00
Helados caseros	8,00

“Unos conspiran en las tabernas y otros conspiran en Lhardy. Se empieza en los tabernáculos obreros de Vallecas y se acaba dando una cena en Lhardy, porque todo el secreto de la vida nacional está en saltar de la taberna obrerista a Lhardy”

Francisco Umbral

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

En cumplimiento del Reglamento de la UE 1169/2011 disponemos de la información exigida sobre la presencia de alérgenos.

