

## LA CARTA DE LA TASQUITA DE ENFRENTE

*“La materia prima de calidad, preparada con recetas sencillas que permiten reconocer los sabores auténticos, es la base de nuestra cocina.”*

Juanjo López Bedmar

La Tasquita de Enfrente ofrece una cocina de mercado elaborada, basada en el producto de temporada y de máxima calidad. Productos de procedencia 100% española, que supone uno de los distintivos de la Tasquita de Enfrente y es la gran prioridad de Juanjo y de su equipo.

En La Tasquita de Enfrente, la temporada manda, los platos varían según la época del año y los productos más frescos y sabrosos disponibles en cada momento. La elaboración de los platos se realiza con el máximo cuidado del detalle, siguiendo recetas tradicionales con toques modernos, utilizando productos de gran calidad con los tiempos de cocción precisos y una dosificación justa de los aderezos. Una auténtica experiencia de sabores y texturas.

Además de los platos de temporada, hay que destacar los postres que idea Abraham Maciñeiras, postres elegantes y sorprendentes para completar una experiencia gastronómica diferente en Madrid.

La carta de vinos ha sido seleccionada para acompañar cada plato, lo mejor es dejarse guiar por la experiencia y sabio consejo de Juanjo y Abraham que seguro que aportan el toque perfecto a los platos elegidos.

Por último, es importante destacar también la magnífica carta de champagnes con la que cuenta la Tasquita de Enfrente, con referencias nacionales y extranjeras escogidas con cariño y rigor, como por ejemplo Salon 1997 y 1999, Cristal 90,93, 96, 99, 2000 y 2002, Cristal Rose 2002 o Krug Clos d'Ambonnay 1995 y Krug Clos du Mesnil 1998.