

**Gastroactividad**

"Product, product, product...  
espectacular. Llamas trabajo  
de botiguera de @ToniLópez  
@julapizarro

Si el producto es base de mejor cocina.  
#LaTasquitaDeEnfrente cierra el libro con creces  
PB @jucapel #MicroCrítica.Capel

Condé Nast  
**Traveler**  
2017



"Cada vez que enciende el Trío Opus 100  
de Schubert, siento la necesidad  
de ir a La Tasquita de Enfrente...  
**DIARIO DE  
UN GOURMET  
EN SERIE**

**PREMIOS GASTRONOMÍA**  
Comunidad de Madrid  
**"Callos Gaona"**  
academia  
madriena de  
gastronomía

**CUADERNO MATOSES**  
"La Tasquita de Enfrente, romaticanos que deja huella."  
50 mejores restaurantes 2016 @matoses

**METROPOLI**

**RESTAURANTE del AÑO**  
XXIII PREMIOS GASTRONÓMICOS  
"Un templo del buen comer,  
cada año mejor"  
@LunaMetropoli

"sabiduría y logro (no  
que opacó a Madrid de siempre  
y el del 2000 XXI."



"Un paso más en La Tasquita de Enfrente."  
**Expansión** @mfquada

"La obsesión de Toni López Botnar  
por encontrar el mejor producto,  
me gusta mucho cómo lo trata,  
cómo lo cuida y cómo respeta  
su sabor".

**NO POSTRE NO PARTY**  
entre los niches



GALSA de CHILES  
mi lista de  
madrid 2016  
@madridlistas

"producto, simplicidad, botarga, dicas  
y arroz... Difícil imaginar  
un restaurante más en más filo."  
@nada importa  
Julio 2016

LA METRO de GASTRONOMÍA  
2016  
**MEJOR  
MATERIA PRIMA**  
@gastroactividad

**10** "EL MEJOR RESTAURANTE  
DE PRODUCTO EN MADRID"  
Dime un  
restaurante...  
@liberto de luna

**# Apicius 21** mi  
"La inspiración es el producto"

**VANITATIS** @vanitatis  
GRANDES RESTAURANTES DE SIEMPRE  
La Tasquita de Enfrente  
una casa de comidas de lujo



**La Tasquita de Enfrente**



7/2/18

**ENTRANTES**

Calamar de Potera	28,00 €
Carabinero en Papillote	30,00 €
Amanita Cesarea Salteada	38,00 €
Croquetas de Jamon (6 uds.)	18,00 €
Morrillo de Salmón confitado y ahumado sobre Crema de Patata	21,00 €
Ensaladilla Tasquita con Huevas de Trucha	25,00 €
Terrina de Oreja de Cerdo Ibérico	19,00 €
Guiso de Pochas con Brunoise de Cebolla	18,00 €
Ajoblanco con Pera y Anguila Ahumada	19,00 €
Anguila ahumada sobre Pera caramelizada	21,00 €

**PRINCIPALES**

Lenguado Meuniere	38,00 €
Lomos de Raors	28,00 €
Cocochas de Merluza con Salsa de Tinta de Calamar	36,00 €
Callos "Gaona"	23,00 €
Ventresca de Bonito al horno	28,00 €
Pichón de Bresse Asado	26,00 €
Solomillo Luismi	32,00 €
Albóndigas de Solomillo de Vaca	24,00 €
Carrillera de Cerdo Ibérico Estofada	24,00 €
Pichón de Tierra de Campos Guisado	30,00 €

**POSTRES**

Panna Cotta con Miel de Mil Flores	10,00 €
Tiramisú de Pistacho	10,00 €
Falsa Torrija	10,00 €

**Menu Degustación: 79,00€**  
**Precios con IVA incluido**