

A BOCADOS

Cecina de León ahumada y Curada 30 meses	18€
Mejillones en escabeche casero con patatas fritas artesanas (8u)	12€
Tacos de ossobuco pibil	4,5€/ud
Tacos de pintada y huitlacoche	4,5€/ud
Mollete de butifarra de Graus, nuestra salsa cóctel de sobrasada, champiñón y piparras	8€
Ssäm de alitas morunas alegres	4,5€/ud

VEGETAL Y TAL

Gargouillou de verduras con emulsión de tomate seco y raifort	14,50€
Berenjena ahumada, queso San Simón, yogur, za'atar y crema de avellana	11,50€
Puerros confitados sobre crema de ajo blanco, vinagreta de almendra y manzanilla (4ud)	14,50€
Brócoli & Coliflor rustidos en especias libanesas y fritos con crema de mejillón en escabeche	13€
Alcachofas de Navarra, jugo untuoso de jamón y ostra ahumada	15€
Nuestra menestra de las mejores verduras que encontremos	15€



TRES POR CUATRO

EN CASA

DE LA MAR

Bravas de bonito con su tartar y yema	16€
Salpicón con crema de pimientos asados	
- de langostino	15€
- de bogavante	s/m. (consultar)
Tartar de gamba blanca con caldo de su suquet	22€
Guiso de pochas con coquinas y gamba blanca	20€
Merluza de pincho, holandesa de sus cabezas, ensalada de algas y agracejo	19€
Rossejat de pescado del día y sobrasada	15,50€
Navajas de buceo de la Ría con emulsión de su escabeche	s/m

Pescados enteros según mercado y lo que a cada uno le apetezca, trabajamos con los mejores proveedores de Galicia y Cádiz, ¡pregúntanos!

CARNÍVOROS

Focaccia de roast beef con bearnesa y brotes	7€
Steak tartar hecho al momento con sus patatas	19€
Patatas a la importancia con vainas, butifarra, puntilla y su yema	15€
Callos con su pata y su morro, ¡épicos!	15€
Carrilleras a la cerveza negra con arroz iraní	16€
Costillas laqueadas con pico de gallo a la peruana	18€
- ¡Pídenos tortillas y móntate tus tacos! 3€/4ud	



SON LA BOMBA

Arroz de verduras de estación con caldo de 15 verduras tostadas. ¡Umami bomb!	35€
Arroz de carabineros (2ud)	55€
extra ud carabinero premium	14€
Arroz de carne con costilla glaseada	45€
Arroz de contramuslos de pollo de corral y gamba	50€

Sólo disponemos de un tamaño de paella para mínimo 2pax, máximo 4 pax, hechos con 220gr de arroz bomba. ¿Lo quieres de otra cosa? ¡Pregúntanos!

EL DULCE FINAL

Tabla de quesos artesanos (5 variedades)	22€
Tarta de quesos de temporada, más o menos potente según el gusto de cada uno	28€
Tarta mousse de chocolate y naranja	6€ / 25€
Tarta de toffee, chocolate y sal (4pax)	22€
Tarta de lima limón	6€ / 25€
Tiramisú	5€
Vasito de mascarpone y fresas	5€
Tarta Tatin de Manzana	25€
Arroz con leche cremoso caramelizado	6€

Servicio de pan artesano 3€ / persona.
Las tartas son de 8 porciones.

Esta es nuestra carta pero si tienes algún capricho dínoslo.... ¡probablemente podamos hacerlo realidad!

reservas@tresporcuatromadrid.com
687 26 84 32



- i) Contratación con un mínimo de 72h - sujeta a disponibilidad.
- ii) Tres Por Cuatro se traslada a tu casa, **irá un cocinero a terminar de preparar los platos y servirlos en la mesa**, para que los podáis disfrutar en familia o con amigos como si estuvierais en el restaurante sin salir de casa.
- iii) Precio mínimo del servicio 300€
- iv) Fee de servicio: 65€ hasta 4pax / 120€ hasta 8 pax / 180€ de 9pax en adelante
- iv) Se pide a la carta según lo deseado por cada cliente, la comanda tiene que quedar hecha en el momento de la reserva, con 72h de antelación mínimo.
- v) Una vez confirmada la fecha y hora de la reserva, se tendrá que hacer el abono del 100% de la misma mediante transferencia o Bizum.
- vi) Rogamos nos informen de alergias o intolerancias a la hora de hacer la reserva.
- vii) Tres Por Cuatro traslada todos los utensilios de cocinado necesarios y platos para emplatar pero no vajilla base, ni cubertería, ni cristalería.
- viii) No se incluye un servicio de camarero, el cocinero llevará el plato a la mesa.
- ix) Todo lo que nosotros manchemos quedará debidamente limpio y ordenado.
- x) Los platos están pensados para compartir entre un máximo de 4 personas.
- xi) Pregúntanos si quieres un menú degustación, podemos configurarlo.
- xii) Si quieres camareros, vajilla, cristalería o un mono de feria, pregúntanos y te lo conseguimos.

reservas@tresporcuatromadrid.com

687 26 84 32



DE NUESTRA CAVA DE VINOS

Pol Roger Reserva. Champagne. Bodega Pol Roger.	53€
Baumard Carte d'Or 2015. Chenin Blanc Blanco Dulce. Coteaux du Layon. Francia. Domaine des Baumard.	22€
Saramusa 2017. Treixadura. Ribeiro. Bodegas Pateiro.	18€
Alalá 2014. Albariño. Rias Baixas. Bodegas Narupa Vinos	20€
Reto 2017. Albilla. Manchuela. Bodegas Ponce.	19€
Kahlenberg 2015. Riesling. Nahe - Alemania. Bodega Dönnhoff.	34€
Joseph Faiveley. Chardonnay. Borgoña. Bodega Domaine Faiveley	21€



Las cabañuelas 2017. Garnacha. 18€ D.O Cebreros. Viñedos del Jorco.	
Gatuno 2016. Garnacha . 19€ Madrid. Ecológico & Solidario	
Licinia 2013. Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon 27€ Vinos de Madrid. Bodegas Licinia.	
César Príncipe 2015 Crianza. Tempranillo. 29,50€ DO Cigales. Bodegas César Príncipe.	
Alma de Cántaro 2016. Bobal. 24,50€ La Aguilera (Burgos). Bodega Magna Vides.	
Demencia 2012 (1900 botellas). Mencía. 34€ Bierzo. Bodegas Demencia.	
Pago de la Jara 2012. Tinta de Toro. 48€ Toro. Gago Viticultores.	
Pies Negros 2016. Tempranillo & Graciano. 20€ Rioja. Bodegas Artuke.	
Remelluri Reserva 2010. 26€	



MENÚ A TODO TRAPO

Panes artesanos de Panem

Puerro, ajoblanco y vinagreta de almendra y manzanilla

Gargouillou de verduras con emulsión de tomate seco

Brocoli/coliflor especiadas y fritas sobre crema de mejillón en escabeche.

Alcachofa, caldo untuoso de jamón y ostra ahumada

Tartar de gamba blanca con jugo de su suquet

Merluza de pincho con holandesa de sus cabezas y ensalada de algas y agracejo

Patatas a la importancia con vainas y butifarra

Taco de ossobuco pibil.

Carrillera a la cerveza negra con arroz iraní

Papaya, zanahoria y naranja

Tarta de toffee, chocolate y sal

90€



MENÚ ÉXITOS

Gargouillou de verduras con emulsión de tomate seco

Brocoli/coliflor especiadas y fritas sobre crema de mejillón en escabeche.

Alcachofa, caldo untuoso de jamón y ostra ahumada

Tartar de gamba blanca con jugo de suquet

Merluza de pincho con holandesa de sus cabezas y ensalada de algas y agracejo

Taco de pintada y huitlacoche

Carrillera a la cerveza negra con arroz iraní.

Crema de limón, merengue y frutos rojos

Tarta tatin.

70€



MENÚ CLASICOS

Torreznos crujientes y melosos

Gargouillou de verduras con emulsión de
tomate seco

Ssäm de alitas deshuesadas morunas

Salpicón con crema de pimientos asados

Taco de ossobuco pibil

Carrilleras a la cerveza negra con arroz
iraní

Tarta de queso

Dulces chocolates

40€



MENU TEMPORADA

Panes artesanos de Panem

Torreznos crujientes y melosos

Gargouillou de verduras con emulsión de
tomate seco

Ssäm de tartar de bonito con brava de sus
espinas

Salpicón de marisco con crema de
pimientos asados

Taco de ossobuco pibil con cebolla 'xnipec

Carrilleras a la cerveza negra con arroz
iraní

Tarta de queso

Reto 2017. Albilla.

Manchuela. Bodegas Ponce.

*Time waits for no one 2017.
Monastrell.*

Jumilla. Bodega Finca Bacara.

Agua, refrescos y cerveza.

48€



MENU FESTIVAL

Panes artesanos de Panem

Torreznos crujientes y melosos

Buñuelo de Bacalao

Gargouillou de verduras con emulsión de
tomate seco

Tartar de gamba blanca con jugo de su
suquet

Taco de ossobuco pibil con cebolla 'xnipec

Arroz de bimi y presa ibérica

Ventresca del mar y del monte con su jugo
glaseado, yuzu y tomate

Papaya, zanahoria y naranja

Tarta de toffee, chocolate y sal

Reto 2017. Albilla.

Manchuela. Bodegas Ponce.

Alma de Cántaro 2016. Bobal.

La Aguilera (Burgos). Bodega Magna Vides.

Agua, refrescos y cerveza.

75€