



La Ancha

Zorrilla

Quiénes somos

En La Ancha, los más de 100 años de experiencia, no han rebajado los estándares de trabajo y esfuerzo para conseguir en cada servicio la máxima calidad. De cocina tradicional y servicio cercano y servicial, el producto de mercado y la temporalidad de este, marca el desarrollo de nuestra oferta.

C/ Zorrilla, 7 · 914 29 81 74

laancha.com



La Ancha

Zorrilla

MENÚ I

Entrantes al centro

Ensaladilla rusa

Ensalada de dos tomates

Croquetas de jamón ibérico

Espárragos verdes a la plancha con salsa tártara

Pescado

Chipirones en su tinta con arroz o cuchara del día

Carne

Escalope con su guarnición

Postres a elegir uno

Tarta de queso "fismuler"

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

Bodega

Vino Blanco. 'Tres Pilaes' RUEDA verdejo

Vino Tinto. 'Bozeto de Exopto' RIOJA tempranillo

58€/pax

Incluye refrescos,
agua y cerveza.

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.

Contacto: zorrilla@laancha.com

A vertical photograph on the left side of the page. The top half shows a close-up of a wine glass filled with red wine. The bottom half shows a white bowl filled with a lentil soup, topped with olive oil and small pieces of vegetables.

La Ancha

Zorrilla

MENÚ II

Entrantes al centro

Ensalada de aguacate con piñones fritos

Pimientos rellenos de rape

Boquerones adobados fritos

Croquetas de jamón ibérico

Pescado

Corvina asada con patatas panaderas ó cuchara del día

Carne

Escalope Armando con huevo y trufa

Postres a elegir uno

Tarta de queso “fismuler”

Arroz con leche

Sorbete de limón al cava

Bodega

Vino Blanco. ‘Tres Pilares’ RUEDA *verdejo*

Vino Tinto. ‘Bozeto de Exopto’ RIOJA *tempranillo*

63€/pax

Incluye refrescos,
agua y cerveza.

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.

Contacto: zorrilla@laancha.com



La Ancha

Zorrilla

MENÚ III

Entrantes al centro

Jamón ibérico de bellota

Ensalada de colas de cangrejo de río

Croquetas de ibérico

Cazón en adobo

Tortilla al centro

Tortilla española con almejas a la marinera

Pescado

Tartar de atún de Almadraba

Carnes a elegir uno

Solomillo de vaca a la plancha con
sus patatas fritas y pimientos de Guernica
ó

Escalope Armando con huevo y trufa

Postres a elegir uno

Yogur con higos

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Sorbete de limón al cava

Bodega

Vino Blanco. 'Neno' VALDEORRAS *godello*

Vino Tinto. 'Viña Pedrosa Crianza'
RIBERA DEL DUERO *tempranillo*

80€/pax

Incluye refrescos,
agua y cerveza.

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comuníquese con 48 horas de antelación a nuestro personal.

Contacto: zorrilla@laancha.com



La Ancha

Zorrilla

MENÚ INFANTIL

Entrantes al centro

Croquetas de jamón ibérico

Calamares de potera

Principal

Escalope baby con patatas fritas

Postres a elegir uno

Mousse de chocolate

Tarta de zanahoria

Fruta

31€/pax

Incluye refrescos y agua

Nuestros menús están sujetos a variaciones de algún plato según temporada. En caso de intolerancia o alergia alimentaria, comunique con 48 horas de antelación a nuestro personal.

Contacto: zorrilla@laancha.com



La Ancha

Zorrilla

Who we are

La Ancha is undoubtedly one of the most iconic restaurants of Madrid, with a traditional cuisine roots and extensive culinary knowledge being paramount in our restaurant.

At La Ancha, the market dictates, so it is advisable to ask without fear about the daily specials because the close relationship between the staff and the customer and the extensive knowledge of the cuisine is paramount in this restaurant, a place where you will eat well and, why not, where we will make your life much happier.

C/ Zorrilla, 7 · 914 29 81 74
laancha.com



La Ancha

Zorrilla

MENU I

Starters to share

Russian salad

Salad of two tomatoes

Iberian ham croquettes

Grilled green asparagus with tartar sauce

Fish

Baby squid in their ink with rice or stew of the day

Meat

"Armando" breaded fillet with its sides

Desserts to choose one

"fismuler" cheesecake

Chocolate cake with vainilla ice cream

Lemon sorbet with cava

Winery

White wine. 'Tres Pilaes' RUEDA *verdejo*

Red wine. 'Bozeto de Exopto' RIOJA *tempranillo*

58€/pp

Soft drinks, water, and
beer are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.

Contact: zorrilla@laancha.com

A vertical photograph on the left side of the page. The top half shows a close-up of a wine glass filled with red wine. The bottom half shows a white bowl filled with a lentil soup, topped with olive oil and small pieces of vegetables.

La Ancha

Zorrilla

MENU II

Starters to share

Avocado salad with fried pine nuts
Red peppers stuffed with monkfish
Marinated fried anchovies
Iberian ham croquettes

Fish

Roasted croaker fish with "panadera" potatoes
or stew of the day

Meat

"Armando" breaded fillet with egg and truffle

Desserts to choose one

"fismuler" cheesecake
Rice pudding
Lemon sorbet with cava

Winery

White wine. 'Tres Pilaes' RUEDA *verdejo*

Red wine. 'Bozeto de Exopto' RIOJA *tempranillo*

63€/pp

Soft drinks, water, and
beer are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.

Contact: zorrilla@laancha.com



La Ancha

Zorrilla

MENU III

Starters to share

Iberian acorn-fed ham

River crab tails salad with vinagrette

Iberian croquettes

Marinated dogfish

Omelette to share

Spanish omelette with clams marinara

Fish

"Almadraba" tuna tartare or stew of the day

Meat to choose one

Grilled beef sirloin with fries and Guernica peppers
or

"Armando" breaded fillet with egg and truffle

Desserts to choose one

Yogurt with figs cream

Chocolate cake with vainila ice cream

Lemon sorbet with cava

Winery

White wine. 'Neno' VALDEORRAS *godello*

Red wine. 'Viña Pedrosa'
RIBERA DEL DUERO *tempranillo*

80€/pp

Soft drinks, water, and
beer are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.

Contact: zorrilla@laancha.com



La Ancha

Zorrilla

KIDS MENU

Starters to share

Ham croquettes

"Potera" squid

Main course

"Armando" breaded fillet with french fries

Desserts to choose one

Chocolate mousse

Carrot cake

Fruit

31€/pp

Soft drinks and water are included

Our menus are subject to variations of some dishes depending on the season. In case of food intolerance or allergy, please inform our staff 48 hours in advance.

Contact: zorrilla@laancha.com