



UNA DE LAS **TABERNAS** CON MÁS HISTORIA (Y FUTURO) DE **MADRID**

Si las paredes de TABERNA LA TIENTA hablaran, contarían una historia que comenzó como negocio familiar en 1952. En uno de los barrios más castizos de Madrid, a escasos metros de la plaza de toros más importante del mundo, por este rincón han pasado toreros, aficionados y vecinos del barrio.

Pero LA TIENTA no sólo vive del pasado, pues los actuales dueños del negocio -entre ellos, el hijo de su fundador- han sabido convertir este museo en un establecimiento del siglo XXI, moderno, con una cuidada carta y punto de encuentro de actores, futbolistas, cantantes, periodistas... además, por supuesto, de figuras del toreo.

Los TIENTEROS son nuestro mayor orgullo por su cariño y fidelidad.



LA FAMILIA (MUY VIP) DE LA TIENTA



Mario Casas, Iker Casillas, Lara Dibildos, Floren Domezain, Paula Echevarría, Vicente del Bosque, José Ramón de la Morena, Gabi, Miguel Ángel Gil, Marta Hazas, Carlos Herrera, Koke, Carlos Lozano, José Mercé, Ramoncín, Rodri, Romay, Sandro, Carlos Sobera, Blanca Suárez y Miguel Torres son algunos de los amigos que suelen pasar por LA TIENTA.

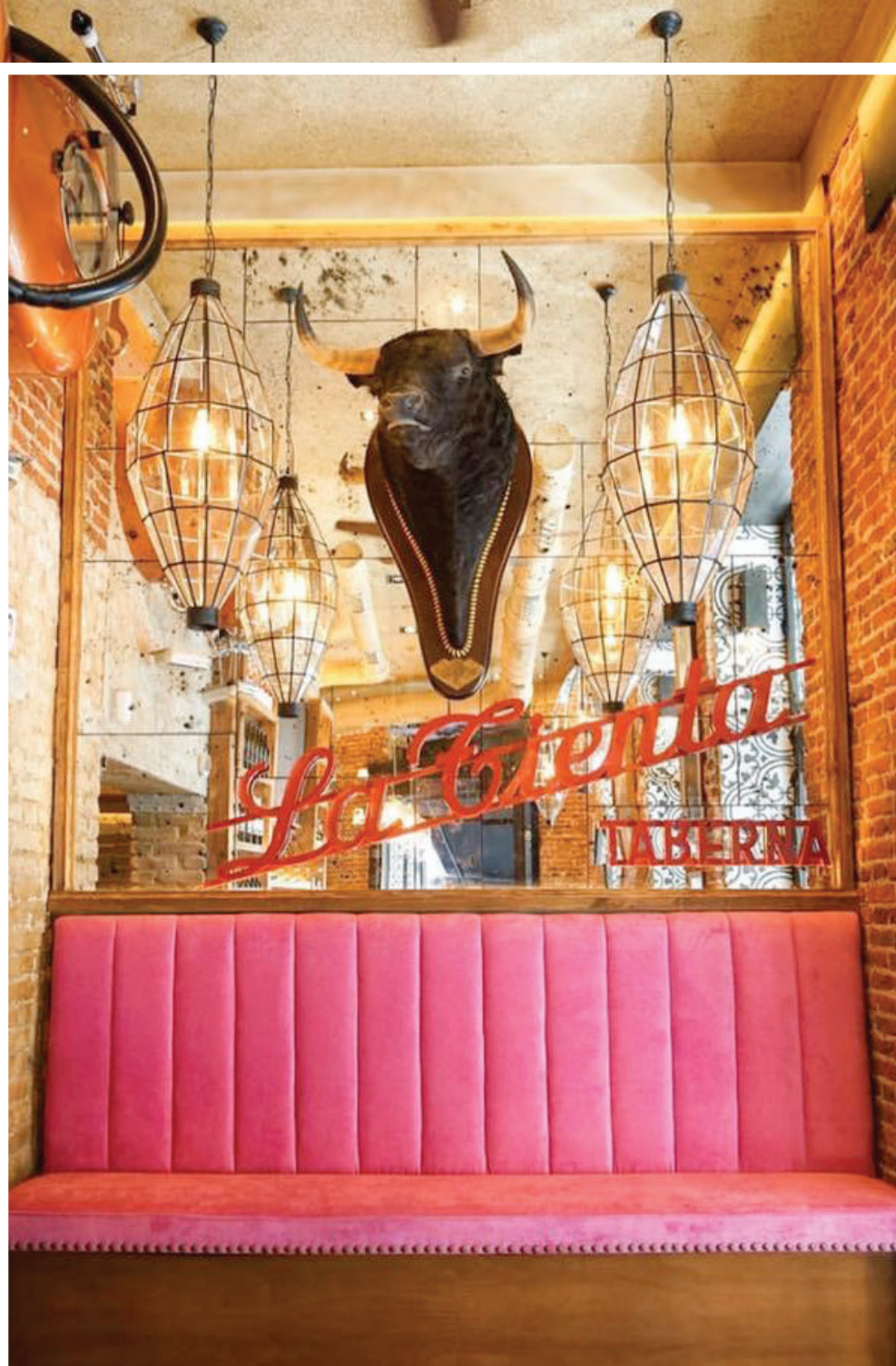


CON TORERÍA

Durante la Feria de San Isidro, LA TIENTA se pone hasta la bandera antes y después de los toros... ¡Es lo que ocurre cuando la plaza de Las Ventas se encuentra a 350 metros! La gente más chic se acerca a tomar una caña bien fresquita, un vermú o un aperitivo, de manera que nuestra terraza y barra se convierten en el mejor punto de encuentro y tertulia.

El nombre del establecimiento es, de por sí, un guiño a la Tauromaquia, pues la "tienta" es la prueba previa a la lidia que los ganaderos realizan para probar la bravura de los becerros.

Y si alguien se queda sin billetes, puede disfrutar y comentar la corrida en las televisiones disponibles dentro del establecimiento.



Decía el madrileño maestro Antoñete: “La colocación es imprescindible, en el toro y en la vida. **Hasta para tomarse una cerveza en la barra de un bar conviene estar bien colocado**”.

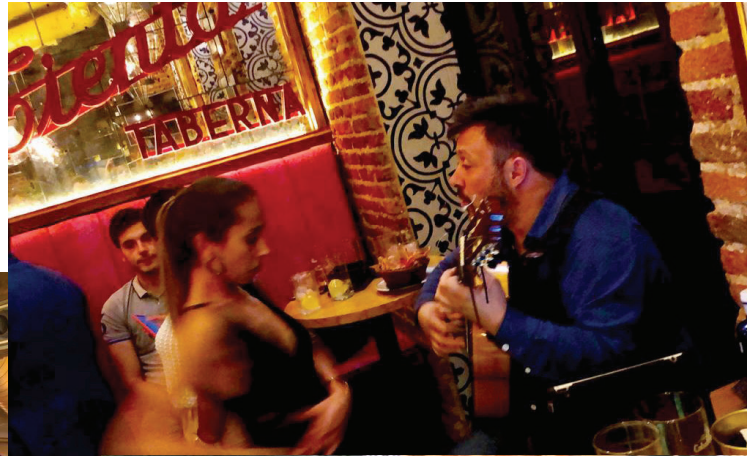
En LA TIENTA, el mundo de la Tauromaquia también está muy presente en la decoración: cuadros y fotos de toreros, impresionantes cabezas de toro, banderillas... etc.





NOS PONEMOS FLAMENCOS

Las noches de los jueves y los viernes, en LA TIENTA suena flamenquito en directo. También es posible contar con músicos para eventos privados, celebraciones... etc. ¡Que nunca falten unas palmas!





¡A COMER!

Además de una seleccionada carta de vinos, LA TIENTA destaca por sus productos de primera calidad. Nos hemos hecho famosos por nuestros quesos e ibéricos, las mejores conservas, las raciones de ensaladilla rusa, torreznos, patatas bravas, oreja al ajillo, mollejitas de cordero, huevos rotos con jamón, dados de solomillo, croquetas, calamares fritos, callos a la madrileña, tomate de la huerta... Y, por supuesto, nuestras carnes: rabo de toro estofado, entrecot o chuletón a la parrilla, chuletitillas de churra a la brasa, solomillo de ternera, presa de ibérico... Todo preparado como en casa, que para eso somos una familia (muy VIP, recuerda).

Entre semana también tenemos menú del día para nuestros TIENTEROS o, si lo prefieres, podemos prepararte un menú para algún evento privado.





Carta

Para entrar en faena

Jamón Ibérico	11€ - 20€
Lomo Ibérico	11€ - 20€
Tabla de Quesos Manchego (curado y en aceite) y Monte Enebro	12€ - 22€
Tabla de Quesos e Ibéricos	15€ - 29€
Anchoas del Cantábrico y Pan con tomate	18€
Tomate de la huerta con AOVE "Trillo Oliva"	12€
Ensaladilla rusa "al estilo de Jerez"	7,50€ - 13€

De picoteo

Alcachofas al carbón	17 €
Calamares a la andaluza con cebolleta y alioli de ajo frito	17 €
Huevos rotos con patatas y jamón ibérico	14 €
Croquetas de jamón ibérico	13 €
Mollejitas de lechal al ajillo	17 €

Pregúntanos por nuestros platos de cuchara

La mar en el ruedo

Zamburiñas a la brasa con papada ibérica	14 €
Delicias de merluza con asadillo de pimientos	17 €
Pescado del día con judías verdes a la madrileña y aceitunas	18 €

10% de IVA incluido en el precio

Carta

Nuestras carnes: la brasa y el guiso

Dados de solomillo al ajillo con patatas	18 €
Chuletillas de lechal a la brasa	18 €
Solomillo de ternera con salsa de pimienta negra	20 €
Pluma de ibérico con mojo de piquillos	18 €
Lomo de vaca al carbón	300 gr. 25 € 500 gr. 36 €
Rabo de toro estofado al vino tinto	18 €
Callos a la madrileña	17 €

Algo dulce para rematar la faena

Arroz con leche tostado	5,50 €
Tarta de queso al whisky	6 €
Tarta de chocolate	6 €
Ensalada de frutas con helado	6 €
Milhojas de vainilla con helado	5 €
Helados artesanos	4,50 €

Vainilla - Chocolate - Fresa - Galleta Lotus - Pera - Turrón

Aperitivo y Pan 1,50€

Disponemos de información relativa a alérgenos e intolerancias.
Consulten a nuestro personal

10% de IVA incluido en el precio

T I N T O S

DO RIBERA DEL DUERO

Legaris Rb	17 €
Finca Resalso Rb	20 €
Finca Resalso Rb Magnum	38 €
Conde San Cristóbal	22 €
Paramos de Legaris	25 €
Cepa 21	28 €
Emilio Moro	29 €
Emilio Moro Magnum	58 €
Arzuaga Crianza	29 €
Arzuaga Reserva	39 €
Valduero Crianza	30 €
Dehesa Los Canónigos	32 €
Dehesa Los Canónigos Magnum	60 €
Malleolus	45 €
Malleolus Magnum	82 €
Alion	59 €
Malleolus Valderramiro	95 €
Malleolus Sanchomartín	129 €
Vega Sicilia Único	- €

DO RIOJA

Viña Pomal Crianza	18 €
Viña Pomal Crianza Magnum	34 €
Beronia Edición Limitada	21 €
Marqués de Vargas Reserva	29 €
Viña Pomal Cent. Reserva	24 €
Viña Pomal 106 Barricas	24 €
Viña Pomal 106 Barricas Magnum	34 €
Contino Reserva	31 €
La Vicalanda	32 €
Cune Imperial	33 €
Viña Compromiso	39 €
San Vicente	48 €
Macan Clásico	93 €
La Nieta	98 €

ESPUMOSOS

DO CAVA

Anna Bdb Sleever Reserva	19 €
--------------------------	------

A.O.C. CHAMPAGNE

G.H. Mumm Cordon Rouge	38 €
Möet & Chandon	48 €
Bollinger Special Cuvee	45 €

B L A N C O S

DO RUEDA - VERDEJO

Legaris	17 €
La Charla	17 €
Analivia	18 €

DO VALDEORRAS

Godello	18 €
---------	------

DO ALBARIÑO

Pazo do Mauro	24 €
Mar de Fraudes	25 €

DO COSTER DEL SEGRE

Anima de Raimat	19 €
Anima de Raimat Magnum	25 €

GENEROSOS

DO MANZANILLA - SANLÚCAR

La Guita	18 €
Xixarito	23 €

DO JEREZ

Tio Pepe - Fino	18 €
Tio Diego - Fino	21 €
Inocente - Amontillado	23 €

T I N T O S

DO MADRID

Tagonius	17 €
Muss	20 €
Licinia	30 €

DO PRIORATO

Scala Dei Prior	31 €
-----------------	------

DO TORO

Pintia	39 €
--------	------

VINOS DE PAGO

Dehesa del Carrizal MV	18 €
Dehesa del Carrizal Syrah	28 €
Pago Florentino	26 €

MENÚS A MEDIDA

Taberna La Tienta

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES* PARA COMPARTIR CADA 4 PAX

* 3 ENTRANTES A ELEGIR *

- Ensaladilla rusa "al estilo de Jerez"
 - Tomate de "La Tienta"
- Croquetas de jamón ibérico
 - Oreja a la plancha
- Calamares a la andaluza
 - Alcachofas al carbón
con vinagreta de avellanas
- Zamburiñas a la brasa
con papada ibérica

PLATO PRINCIPAL* INDIVIDUAL

* UNO A ELEGIR *

- Rabo de toro estofado
- Lomo de vaca al carbón
- Presa ibérica al carbón
 - Pescado del día
con asadillo de pimientos

POSTRE PARA COMPARTIR CADA 4 PAX

Selección de postres caseros

(BEBIDAS Y CAFÉ NO INCLUIDOS EN EL P.V.P.)

Taberna La Tienta

APERITIVO DE LA CASA

TODO PARA COMPARTIR CADA 4 PAX

* 7 PLATOS A ELEGIR *

- Ensaladilla rusa "al estilo de Jerez"
 - Tomate de "La Tienta"
- Croquetas de jamón
 - Oreja a la plancha
- Calamares a la andaluza
 - Alcachofas al carbón
con vinagreta de avellanas
- Zamburiñas a la brasa
con papada ibérica
- Huevos rotos con jamón
- Mollejitas de lechal al ajillo
- Lomo de vaca al carbón
 - Delicias de merluza
con asadillo de pimientos

POSTRE

- Selección de postres caseros

(BEBIDAS Y CAFÉ NO INCLUIDOS EN EL P.V.P.)

Taberna La Tienta

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES* PARA COMPARTIR CADA 4 PAX

* 4 ENTRANTES A ELEGIR *

- Tabla de Ibéricos y Quesos
 - Tomate de "La Tienta"
 - Anchoas del Cantábrico
- Ensaladilla rusa "al estilo de Jerez"
 - Calamares a la andaluza
- Mollejitas de lechal al ajillo
 - Alcachofas al carbón
con vinagreta de avellanas
- Zamburiñas a la brasa
con papada ibérica

PLATO PRINCIPAL* INDIVIDUAL

* UNO A ELEGIR *

- Chuletillas de lechal
- Solomillo de Angus
- Lomo de vaca al carbón
 - Pescado del día
con asadillo de pimientos

POSTRE PARA COMPARTIR CADA 4 PAX

Selección de postres caseros

(BEBIDAS Y CAFÉ NO INCLUIDOS EN EL P.V.P.)

¿Qué dice
la gente de
nosotros?



La Tienta





Antonio Moruno

13 opiniones

★★★★★ Hace un mes

El mejor lugar para ir antes o después de la corrida de San Isidro. Mucho ambiente, excelente decoración, atención rápida, productos de excelente calidad a precio muy razonable y siempre aperitivo. Sus raciones de oreja, revuelto de patatas con jamón buenísimo, torreznos espectaculares, la verdad que a cualquier ración la dan su toque particular de "La Tienta".



jose manuel lesmes bartivas

2 opiniones

★★★★★ Hace un mes

Sitio espectacular , taurino y elegante,
Comida clásica con toque moderno.
Se come y copea espectacular.
Os invito a conocerlo.



maria jose c.

Local Guide · 129 opiniones · 295 fotos

★★★★★ Hace 3 semanas

Genial! Buen ambiente y local moderno de moda. Recomiendo los tacos de solomillo.



elio dc

2 opiniones

★★★★★ hace 21 horas

Preciosa decoración! Los jueves por la noche hay actuación de flamenco y la gente se anima a bailar! Super chulooo! Una opción genial !la comida espectacular. Muuuu elaborada. Y la atención del personal de 10! Sin duda un lugar para frecuentar a menudo



Diego Arrien

Local Guide · 36 opiniones · 11 fotos

★★★★★ Hace 2 meses

Sitio ubicado en un lugar muy bueno. Al lado de las ventas. Perfecto antes de ir a una corrida. Trato fastastico y un local muy bonito con un aspecto muy novedoso y moderno. En cuanto a la comida de una muy buena calidad. Productos de gran seleccion destacando las carnes. No puede faltar probar las verduras y hortalizas. Incluyendo el tomate que es magnifico. Calidad-precio muy recomendable.



Carmen L

13 opiniones

★★★★★ Hace un mes

Trato excelente.El vermut muy rico,y los aperitivos también. A pesar de que no me gustan los toros,el bar estaba impecable y los baños exactamente por igual.Volveremos.



G H

8 opiniones · 14 fotos

★★★★★ Hace un mes

Gran sitio donde se reune la gente a la salida de los toros. Cerveza tirada con mimo y las raciones muy buenas.



Jesús R

Local Guide · 94 opiniones · 10 fotos

★★★★★ Hace 3 meses

El sitio es muy muy bonito, la calidad de la comida y bebida excelente. Ideal para tapear o picotear algo con un buen vino. Tienen una pequeñita terraza fuera con mesas altas. Muy recomendable si estás por la zona.



Recuerda que estamos a **350 metros** de Las Ventas... en la calle Alejandro González, 7



Taberna LA TIENTA

Calle Alejandro González, 7
Madrid

91 355 33 05

www.tabernalatienta.com

Horario:

D, M y X de 11:00h a 01:00h

J, V y S de 11:00h a 02:30h

¡Búscanos en redes!



*“Taberna madrileña con alma taurina y flamenca,
con un enfoque muy gastronómico”*

