

CASA MARAVILLAS

Premios y Reconocimientos

El **Cocido Madrileño** recientemente reconocido Bien de Interés Cultural en febrero de 2026 supone el mayor reconocimiento a uno de los grandes símbolos gastronómicos de Madrid.

Para **CASA MARAVILLAS**, refuerza una trayectoria basada en la tradición, el trabajo constante y la fidelidad a una cocina que forma parte del patrimonio madrileño.



Nuestra manera de entender el cocido ha sido reconocida en La Ruta del Cocido, donde hemos recibido varios premios.

Cada reconocimiento es un homenaje al esfuerzo de nuestro equipo, desde 2008, y a la confianza de quienes se sientan a nuestra mesa. Sin su apoyo, nada sería posible.

Estos premios reflejan una relación construida con tiempo y respeto en torno a un plato que une generaciones.

Gracias por seguir acompañándonos y mantener vivo un cocido madrileño auténtico y lleno de orgullo.

ⓔ Cocido Tradicional Madrileño

Servido Todos Los Días, en sus Tres Vuelcos

Primer vuelco - Cuchara 🌶️

Caldo desgrasado con fideos cabello de ángel (disponible sin gluten)

Segundo vuelco - Las verduras

Calabaza · Puerro · Garbanzo de **Daganzo** · Repollo Nabo ·
Zanahoria · Patata

PdeM

Tercer vuelco - Las carnes

Magro de Cerdo · Manos de Cerdo Oreja de cerdo · Morcilla de
Cebolla · Chorizo · Morcillo de vaca

Gallina · Panceta de cerdo · Hueso de Caña con Tuétano*

Tocino Salado · Jamón curado y Pelota. 🌶️ 🍷

(También disponible sin gluten)

28€ por persona



ⓔ Plato Especial de la casa

*Consultar disponibilidad



Bola de Cocido Maravillas

6€

La Bola de Cocido esta elaborada con las carnes magras del tercer vuelco, envuelta en una tempura suave y servido en una cama de garbanzos con lluvia de puerro paja.



ⓔ Lo Más Madrileño

Caldo del primer vuelco (disponible sin gluten)	🚫	8,50
Callos a la Madrileña	🚫 🚫	18,00
Complemento: Cuenco de garbanzos		3,50
Caracoles Camperos	🚫 🚫	15,50
Oreja de Cerdo a la Plancha	🚫 🚫 🚫	16,50
Tortilla Isabelina (Con Callos Madrileños)	🚫 🚫 🚫 PdeM	17,50
Lengua estofada		19,50
Sangre encebollada		12,50



ⓔ Plato Especial de la casa

*Consultar disponibilidad



Nuestras Latas

Pazo da Ría

Artículos disponibles
para llevar por piezas

Filetes de Melva Canutera en Aceite de Oliva con Piparas y Cebolleta 🐟	12,50
Mejillones de las Rías Gallegas en Escabeche y Cachelos 🐞	16,50
Sardinilla en aceite de oliva con patatas del churrero 🐟	12,50
Zamburiñas en salsa de Vieira c/Cachelos 🐞	16,50

🍷 Sugerencias

PdeM

Flor de alcachofas de Aranjuez con lasca de jamón	Unidad	7,00
Pastel de Merluza de la Casa		12,50
Anchoas Mariposa 🐟 🍷 🥑	Unidad	4,00
Pulpo a la Gallega 🐟		25,50
Torreznos de Soria 🐞	Unidad	7,50
Tomate Rosa de Carabaña 🍷		14,00
Mojama de Atún 🐟		17,50

Temporada

Bocartes fritos (solo en temporada) 🐟	s/m
Piparras (solo en temporada)	s/m
Gazpacho (solo en temporada)	s/m
Salmorejo (solo en temporada)	s/m
Judías verdes con jamón (solo en temporada)	s/m



🍷 Plato Especial de la casa

ⓔ Ibéricos - Selección exclusiva MONTELLANO

SALAMANCA

Jamón Ibérico de Bellota	28,50
Chorizo Ibérico de Bellota	14,50
Lomo Ibérico de Bellota	26,00
Salchichón Ibérico de Bellota	30,00
Vela de Salchichón Trufado y Chorizo Picante	14,50
Copa Ibérica	27,00
Tabla de Ibéricos (jamón, chorizo, lomo, salchichón y Vela de salchichón trufado y chorizo picante)	30,00

- Salamanca -

Artículos para llevar por piezas

Jamón de Bellota
100% Ibérico

Por Pieza 58€ / kg



ⓔ Quesos de Madrid



D.O. Madrid

Tabla de Selección de Quesos de Cabra (según disponibilidad): 19,00



Mr. Roy: Maduración de 120/200 días.

Castizo: Maduración de 3 a 6 meses.

Lingote cremoso: Maduración de 60 días.

Tradicional: Maduración de 60 días.








Vuela Manuela: Queso tierno de vaca gallega.

Queso de Oveja: 19,00
De oveja viejo
Curado en aceite

ⓔ Plato Especial de la casa








Ensaladas

- Pimientos Asados con Ventresca  17,50
- Tomate Aliñado con Queso de Cabra  15,00
-  Carpacho de Tomate con Ventresca  17,50
-  Ensaladilla Rusa   14,50

Nuestros huevos



Revueltos de:

- Patatas con Bacalao  14,00
- Morcilla, pimientos del piquillo y piñones 17,00
-  Hongos con Yema y Trufa   23,00
-  Huevos con sobrasada MONTELLANO 13,50

Huevos Maravillas - Patatas con:

- Gulas y Ajitos  14,50
- Morcilla y Piñones 17,50
- Paleta Ibérica de Bellota 14,50
- Picadillo de Matanza 14,50



 Plato Especial de la casa

Huevos de Gallinas Camperas en libertad

Elige x Unidades

Elaboración Casera

- 🍷 Croqueta caseras de: 🍷🍷🍷
Bacalao 🐟 · Cocido · Chuleta ·
Jamón · Rabo de Toro 🍷 2,70€



Nuestra Parrilla

- 🍷 Cola o cogote de merluza salvaje con refrito a los 3 vuelcos 🐟 52,00 € / kg
🍷 Pulpo a la Parrilla 🐙 26,00
Sepia con Alioli 🐟🐙🍷 18,00
Rape salvaje con su refrito a los 3 vuelcos 🐟 56,00€ / kg
Rodaballo salvaje 🐟 80,00



Pescado Salvaje

Nuestras Carnes

- 🍷 Chuleta de Vaca Vieja - Madurada 30 días 68€ / Kg
🍷 Rabo de Toro Estofado 🍷 24,00
























- 🍷 Plato Especial de la casa

Nuestras Frituras






Calamares a la Andaluza	 	14,50
Cazón en Adobo	 	14,50
Chopitos	 	14,50
* Fritura de Pescado	   	19,00



Postres de la Casa

Sorbete de limón	 	5,00
 Sorbete de limón al cava	 	6,50
 Tarta de queso	   	8,50
 Tiramisú casero	   	8,50
Torrija	    	8,00
Flan sin huevo (apto para celíacos)		7,00

Cocido para los peques (hasta 12 años)

- 1º Caldo con fideo fino (disponible sin gluten)
-  2º Garbanzo de **Daganzo**, patata, zanahoria, jamón, carne de vaca, chorizo, gallina, tocino de jamón
- 3º Fruta o helado de vainilla   
- Agua o Refresco y Pan 

18,00€

¡Buenprovecho!

Servicio de Mesa y Aperitivo 2,50€

Suplemento de pan/pan sin gluten 2,50€

IVA Incluido

Suplemento en terraza del 10%

 Sésamo	 Soja	 Crustáceos	 Altramuz	 Frutos Cáscara
 Huevos	 Apio	 Pescado	 Moluscos	 Lácteos
 Gluten	 Mostaza	 Cacahuetes	 Dióxido de azufre sulfitos	 Producto de Madrid