

EL CAFÉ CANTINA DE MATILDA EN EL BARRIO DE LAS LETRAS

Nada más poner el pie en este Café Cantina que lleva el nombre de una mujer, **Matilda**, viajarás con los sentidos y te encontrarás en el comedor de la casa de tu madre o abuela rodeado de ricos manjares. Será como esa costumbre que tenemos en España de ir a comer a casa de nuestras madres los domingos, con la diferencia de que en Matilda todos los días son domingo en sus mesas.

En este pequeño y coqueto establecimiento del **Barrio de las Letras**, el aroma del café recién hecho se combina con el de los guisos caseros y con el de las tartas que se preparan a diario en su horno. Además, pueden presumir de contar en su haber con varias referencias de la que para mí es la mejor microcervecera española, la cántabra **Dougall's**.



Hasta este lugar puedes venir desde por la mañana a **desayunar**, hasta por la **tarde noche** para tomar algún vinito o cerveza. A la hora de comer, ofrecen un delicioso **menú** compuesto por dos platos, postre, bebida y café a 12 €, y si no quieres comer tanto, tienes la opción de un plato, postre, bebida y café por 9 €. Los fines de semana también abren y ofrecen menú a 14 €.

Y al igual que ocurre en cualquier casa, la cocina de Matilda no descansa nunca, así que si te acercas **por la tarde** podrás tomar **un café, un té** y acompañarlos de alguno de sus exquisitos dulces. Te recomiendo que preguntes al personal por la repostería del día y si te dicen que ese día tienen la tarta de kiwi, pera, piña y plátano, la pidas.



Tarta de kiwi, pera, piña y plátano



¿Te apetece un café con leche?

Matilda, no es un establecimiento de reciente apertura, de hecho lleva abierto un par de años. Es uno de esos **cafés con encanto** que tanto me gustan y que pasa desapercibido por encontrarse en una calle poco transitada, ahora bien, como soy un sereno y mi especialidad son las rondas, sitios como este no se me escapan.

Estoy seguro que os gustará y sorprenderá, es un **lugar especial** decorado con mucho gusto con un personal muy amable y atento.



<u>Café e infusiones</u>			
Café solo/machucado		1,00 €	
Café cortado		1,20 €	
Café con leche		1,40 €	
Infusiones (Elaboradas por Sacros de Laperola)		2,00 €	
Cacao		1,50 €	
<u>Bebidas sin alcohol</u>			
Licuaos de Fruta natural (según mercado)		3,50 €	
Zumo de naranja natural		2,50 €	
Zumos "Pago"		2,00 €	
Agua sin gas/agua con gas		1,20 €	
Refrescos		2,00 €	
Vaso de leche fresca		1,20 €	
Simbótico Priégola		2,50 €	
<i>Leche de ganadería Priégola, exclusiva de las vacas de la finca "La Chirigota"</i>			
<u>Aperitivos</u>			
Vermouth		3,00 €	
Campari tónica		4,00 €	
Bitter Cinzano		3,00 €	
<u>Alcohol</u>			
Combinados		7,00 €	
Combinados Medium		9,00 €	
Combinados Premium		11,00 €	
Licores		4,00 €	
<u>Cervezas</u>			
Café Mahou		1,50 €	
Café Mahou doble		2,50 €	
Mahou 1/5		1,50 €	
Mahou 1/5 y Mahou sin		1,50 €	
Alhambra Reserva 1995		2,00 €	
Cervezas Artesanales		3,50 €	
<u>Vinos</u>			
Blanco Verdejo D.O Rueda		1,50 €	
Blanco D.O Albariño		3,00 €	
Tinto D.O Ribera del Duero		2,50 €	
Tinto D.O Rioja		2,50 €	
<u>Para alimentarse</u>			
Tostadas de mantequilla/mermelada		1,50 €	
tomate/aceite		35,00 €	
Jamón Ibérico (100 grs)		9,00 €	
Jamón Granadino (100 grs)		9,00 €	
Cecina (100 grs)		9,00 €	
Lomo/chorizo/salchichón (100 grs)		7,00 €	
Queso de oveja semicurado "del abuelo"		5,00 €	
Ensalada Matilda			
Pregunta por nuestros platos del día y nuestra repostería			



¿Dónde?
Calle Almadén, nº 15
Metro: Atocha