

ENTRANTES

CROQUETAS DE TRIGUEROS CON CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO ✓	8
CROQUETAS DE JAMÓN Y HUEVO f	9
PATATAS A LA IMPORTANCIA CON GAMBAS f	12
POKÉ DE ARROZ Y VERDURAS	8
COCA DE BERENJENA ASADA, TOMATE KUMATO Y CHAMPIÑONES CON PISTOU DE RÚCULA ✓	11
ENSALADILLA DE ESCAMAS DE VENTRESCA Y LANGOSTINOS CONFITADOS	10
CREMA DE PATATA CON HONGOS CONFITADOS, GAMBAS DE CRISTAL Y HUEVO POCHADO	12
ENSALADA DE ESPINACAS CON REMOLACHA ASADA, APIO Y SARDINA AHUMADA (OP. ✓)	10
CALABAZA ASADA Y BRÓCOLI, HUMMUS DE LENTEJAS Y ALCACHOFA CRUJIENTE ✓	10
SALTEADO DE QUINOA CON TINGA DE VERDURA ✓	10
ARROZ CREMOSO CON SETAS, TRIGUEROS Y FOIE/SIN FOIE ✓	13/10

MAR

BUÑELOS DE BACALAO CON PISTO f	8
ATÚN CON SALTEADO DE FIDEOS DE ARROZ	18
ARROZ NEGRO CON PULPITOS Y ALIOLI DE MANZANA VERDE	12
BOCADOS DE BACALAO CON CALABACÍN Y CEBOLLA ROJA SOBRE SALTEADO DE PIMIENTOS ASADOS Y ESPINACAS	13
MERLUZA A LA MADRILEÑA SOBRE PATATAS CHAFADAS AL AZAFRÁN f	16
MOLLETE DE CALAMARES CON ALIOLI DE LIMA f	9



CARNES

CALLOS A LA MADRILEÑA f	12
JARRETE DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON GLASEADO DE JENGIBRE Y CILANTRO	15
CANELONES DE PATO CONFITADO SOBRE ZANAHORIAS AL VERMUT Y JUGO DE PIMIENTA ROSA	14
TATAKI DE TERNERA CON ENSALADA DE ARROZ, WAKAME Y MAHONESA DE JALAPEÑO	12
FLOR DE LOMO DE VACA CON PATATAS Y PIQUILLOS	17
ALBÓNDIGAS DE POLLO EN PEPITORIA f	10
HAMBURGUESA DE TERNERA, MANCHEGO Y ENSALADA DE RÚCULA CON TOMATE CONFITADO	11

POSTRES

PASTEL DE 3 LECHEs CON HELADO DE BAILEYS	7
PASTEL DE CHOCOLATES	7
LECHE FRITA AL MADROÑO CON SALSA DE LIMÓN (TIEMPO DE SERVICIO: 15 MINUTOS)	7
TARTA DE QUESO	7
TARTA DE ZANAHORIAS Y PISTACHOS CON HELADO DE YOGUR Y CARAMELO DE COMINOS	7
SURTIDO DE QUESOS	12

SERVICIO DE PAN (PIEZA) 1€

EXISTE TABLA DE ALÉRGICOS A SU DISPOSICIÓN

STARTERS

GREEN ASPARAGUS CROQUETTES WITH PIQUILLOS RED PEPPER CHUTNEY ✓	8
JERRANO HAM AND EGG CROQUETTES f	9
BATTERED POTATO AND SHRIMPS CASSEROLE f	12
VEGETABLE AND RICE HAWAIIAN POKE SALAD	8
ROASTED EGGPLANT, KUMATO TOMATO AND MUSHROOM PISTOU SEASONED FLATBREAD ✓	11
SPANISH POTATO SALAD WITH TUNA BELLY SCALES AND CONFIT PRAWNS	10
POTATO CREAM WITH MUSHROOM CONFIT, CRYSTAL SHRIMPS AND POACHED EGG	12
SPINACH, ROASTED BEETROOT, CELERY AND SMOKED SARDINE SALAD (OP. ✓)	10
ROASTED PUMPKIN AND BROCCOLI WITH LENTIL HUMMUS AND CRUNCHY ARTICHOKE ✓	10
SAUTÉ QUINOA WITH VEGETABLE TINGA ✓	10
MUSHROOMS AND GREEN ASPARAGUS CREAMY RICE WITH FOIE/WITHOUT FOIE ✓	13/10

SEA

CODFISH FRITTERS ON RATATOUILLE f	8
TUNA WITH RICE NOODLES SAUTÉ	18
BABY OCTOPUSES WITH GREEN APPLE AND GARLIC MAYONNAISE BLACK RICE	12
COD BITES WITH ZUCCHINI AND RED ONION OVER ROASTED PEPPERS AND SPINACH SAUTÉ	13
MADRID-STYLE HAKE OVER SAFFRON SCENTED MASHED POTATOES f	16
DEEP-FRIED CALAMARI WITH LIME AND GARLIC MAYONNAISE BUN f	9

BREAD SERVICE (ONE PIECE)...1€

MEAT

MADRID-STYLE TRIPE f	12
GINGER AND CORIANDER GLAZED PORK SHANK COOKED AT LOW TEMPERATURE	15
CONFIT DUCK CANNELLONI ON CARROTS IN VERMOUTH AND PINK PEPPER JUICE	14
VEAL TATAKI OVER WAKAME AND RICE SALAD WITH JALAPEÑO PEPPER MAYONNAISE	12
BEEF TENDERLOIN STEAK WITH FRIES AND PIQUILLO RED PEPPER	17
PEPITORIA-STYLE (GROUND ALMONDS, BOILED EGG AND SAFFRON BASED STEW), CHICKEN MEATBALLS f	10
VEAL HAMBURGER WITH CONFIT TOMATO, MANCHEGO CHEESE, ROCKET SALAD AND FRIES	11

DESSERTS

3 MILK CAKE WITH BAILEYS ICE-CREAM	7
CHOCOLATES CAKE	7
FRIED MILK WITH MADROÑO LIQUOR AND LEMON SAUCE (PREPARATION TIME: 15 MINUTES)	7
CHEESE CAKE	7
CARROT AND PISTACHIO CAKE WITH YOGHURT ICE-CREAM AND CUMIN CARAMEL	7
ASSORTED CHEESE	12

