

# MENÚ

## TO START

### *Entrantes*



**Iberian ham 100%** 28,75 €

*Jamón ibérico 100% bellota*

**Different kinds of  
spanish cheese** 18,90 €

*Tabla de quesos artesanos  
nacionales*

**Foie gras with  
red fruits and crusty bread** 19,00 €

*Virutas de foie de pato con  
frutos rojos y pan crujiente*

**Anchovies with  
tomato zest  
and crusty bread** 19,00 €

*Anchoas de Santoña con tomate  
rallado y tostas de pan*

**The classic  
spanish omelette** 11,95 €

*Tortilla española cuajada  
al momento*

**Fried Bacon rashers  
of iberian pork** 9,95 €

*Torreznos ibéricos con sal Maldon*

**Iberian ham  
croquettes and cheese  
croquettes** 11,50 €

*Croquetas de jamón y dos quesos*

**Red prawn  
croquettes with  
kimchi mahonesa** 18,00 €

*Croquetas de carabineros  
con mayonesa kimchi*

**Mashed potatoes  
with red sausage  
and fried rashers** 9,95 €

*Patatas revolconas con sus  
choricitos y torreznillos*

**Fried squid  
andalusia style** 18,00 €

*Calamar de potera a la andaluza  
con dos aliolis*

**Roasted octopus  
with sweet potato puree** 23,00 €

*Pulpo asado con puré de boniato*

**Puding of codfish  
with olive oil and garlic** 16,00 €

*Brandada de bacalao con  
pan Tramezzini*

**Baby fried squids  
with eggs, red peppers  
and green peppers** 17,00 €

*Puntillas con huevos de corral  
y juliana de pimientos fritos*



**Non stop kitchen 12:00h a 23:30h / TAXES INCLUDED**

*Cocina abierta ininterrumpidamente de 12:00h a 23:30h / IVA INCLUIDO*



# VEGETABLES & SALADS

*Ensaladas y verduras*



**Spanish potato salad  
with tuna** **9,50 €**

*Ensaladilla rusa con bonito del norte*

**Kat salad, endive,  
avocado, kale and chickpeas  
and cashew croutons** **15,50 €**

*Ensalada "kat" de endivias, kale y aguacate  
con croutons de garbanzos y anacardos*

**Tomato salad with onion,  
tuna belly and dressing of fruit  
vinegar and olive oil** **19,95 €**

*Ensalada de tomates variados con cebolla  
morada, ventresca de atún, aliño de  
vinagre afrutado y AOVE*

**Caesar salad with  
romaine lettuce, crispy  
chicken and parmesan cheese** **14,95 €**

*Ensalada César con lechuga romana,  
tiras de pollo crujiente y queso parmesano*

**Zucchini spaghetti with  
plant-based black pudding from  
aubergine** **15,95 €**

*Espaguetis de calabacín con falsa  
morcilla de berenjena*

**Artichokes with  
"Idiazábal" cheese** **18,00 €**

*Corazones de alcachofas naturales de  
Navarra con queso Idiazábal*

**Green asparagus  
breaded with ali oli sauce** **15,50 €**

*Espárragos trigueros empanados  
con alioli de cebollino*

**Sauteed six seasonal  
vegetables with cashew emulsion** **18,50 €**

*Salteado de seis verduras de temporada  
con emulsión de anacardos*

**Zucchini flower and  
prawns in tempura with  
Japanese mayonnaise** **18,50 €**

*Flor de calabacín y langostinos  
en tempura con mayonesa japo*

# WITH THE SPOON

*Platos de cuchara*



**The classic** **10,50 €**  
**castilian soup with garlic,  
ham, smoked sausage,  
bread and egg**

*Sopa castellana: Jamón ibérico,  
chorizo ahumado, huevo, pan de  
leña, pimentón de la Vera y ajo de  
Chinchón*

**"Salmorejo** **11,50 €**  
**Cordobés" Typical Andalusian  
cold cream with iberian ham**

*Salmorejo cordobés con jamón  
ibérico, huevo cocido y perlas de  
aceite de oliva virgen extra*

**Seafood and** **17,95 €**  
**fish soup**

*Sopa de pescado y marisco*

**"Cocido"** **23,00 €**  
**The Classic Stewed  
from Madrid (only  
in lunch time)**

*Cocido Madrileño de la casa en  
puchero de barro  
(Solo en almuerzos)*



*Bread and olives.*

**2,20€ / per person.**

*If you don't want, please tell to the waiter.*

*Pan, aceitunas y aperitivo.*

**2,20 € / por persona.**

*Si no lo desea, comuníquesele  
a su camarero.*



# MEATS & ROAST

## Carnes



**Suckling pig roasted to the traditional style** 27,95 €

*Cochinillo lechón asado a baja temperatura*

**Roasted baby lamb shoulder** 29,95 €

*Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional*

**Grilled baby lamb chops** 22,00 €

*Chuletitas de cordero lechal a la plancha*

**Beef tenderloin major 350 gr with 45 days of maturation** 22,50 €

*Lomo bajo de vacuno mayor 350 g con 45 días de maduración*

**Beef T-bone steak 900 gr with 45 days of maturation** 62,00 €

*Chuletón de vacuno mayor 900 g con 45 días de maduración*

**Roasted veal sirloin with foie and Port sauce** 30,00 €

*Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto*

**Iberian pork meatballs with our homemade barbecue sauce** 21,95 €

*Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera*

**Oxtail stew with sauce** 21,95 €

*Rabo de ternera guisado al estilo tradicional*

**House beef hamburger 300 gr with bacon and brie cheese and arugula** 17,95 €

*Hamburguesa casera de vacuno 300 g con queso brie, bacon y rúcula*

**Tripes Madrilen Style** 18,50 €

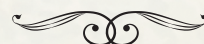
*Callos de ternera a la madrileña con pata y morro*

**Pork trotters stuffed with grilled veal tail, with creamy potatoes and its reduced juice** 23,95 €

*Manitas de cerdo rellenas de rabo de ternera a la plancha con cremoso de patatas y su jugo reducido*

# FISH & SEAFOOD

## Pescados y mariscos



**Fishballs of monkfish in sauce with king prawns** 24,95 €

*Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos*

**Baked codfish with garlic mayonnaise gratinand and red peppers sauted** 25,95 €

*Lomo de bacalao al horno con alioli gratinado y pimientos del piquillo salteados*

**Fried hake in olive oil and spanish ratatouille** 25,95 €

*Lomitos de merluza a la romana con pisto casero y patatas primor*

**Grilled squids from Huelva with their fried legs and green peppers** 24,95 €

*Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas y piparras*

**Clams in the pan with fino from Sanlúcar** 28,00 €

*Almejas a la sartén con manzanilla de Sanlúcar*

**Baked variegated sacallops with pico de gallo** 22,50 €

*Zamburiñas al horno con pico de gallo*



# PASTA & RICE

## Arroces y pastas



All rices are at least for **2 people** and needs **25 min.** to prepare

*Todos los arroces se elaborarán para un mínimo de 2 personas y necesitan al menos 25 min*

**Cannelloni size “XXL” filled with beef and cheese sauce topping** **19,50 €**

*Canelón XXL relleno de rabo, carrillada y morcillo de ternera con reducción de su jugo y salsa de queso*

**Bolognese noodles with parmesan cheese** **15,50 €**

*Tallarines a la boloñesa con queso parmesano*

**Chicken and Vegetables Paella (2 people minimum)** **18,95 €**

*Paella de pollo, verduras y garrofondes (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**Seafood and fish Paella (2 people minimum)** **26,95 €**

*Paella de pescado y marisco (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**Vegetarian Paella (2 people minimum)** **17,50 €**

*Paella de la huerta (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**Fideuá with grilled squid including its legs** **21,50 €**

*Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

**Black Rice with Shrimps and Squids (2 people minimum)** **21,90 €**

*Arroz negro con gambas y calamares (Mínimo para dos personas. Precio por persona)*

# DESSERTS

## Postres



**Light pastry filled with cream and hot chocolate on top** **5,00 €**

*Profiteroles de nata con salsa de chocolate*

**Mango soup with red fruits and “petazetas”** **7,50 €**

*Sopa de mango con frutos rojos y petazetas*

**Mille-Feuille of vanilla custard and cream** **7,50 €**

*Milfei de milhoja de crema y nata*

**Milk french toast with hazelnut ice cream** **6,50 €**

*Torrija de leche con helado de avellanas*

**Cheese cake with forest fruits** **6,50 €**

*Nuestra tarta de queso con frambuesa*

**Galayos apple tart with vainilla sauce** **6,50 €**

*Tarta de manzana con crema de vainilla*

**Chocolate explosion with passion fruit ice cream** **6,90 €**

*Explosión de chocolate con helado de fruta de la pasión*

**Selection of ice cream (price per scoop)** **2,75 €**

*Selección de helados (precio por bola)*

**Lemon sherbet with champagne** **5,50 €**

*Sorbete de limón al cava*

**Sherbet green apple with cider** **5,50 €**

*Sorbete de manzana a la sidra*

