



MENÚ

ANTIPASTI *Entrantes*

Prosciutto crudo di jabugo Jamón ibérico 100% bellota	29,75 €
Selezione di formaggi spagnoli Tabla de quesos artesanos nacionales	19,50 €
Acciughe con pomodoro grattugiato e crostini di pane (6 unità) Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	24,00 €
La classica tortilla spagnola Tortilla española cuajada al momento	11,95 €
Torreznos, tipiche strisce di pancetta tostata con sale Maldon Torreznos ibéricos con sal Maldon	9,95 €
Crocchette della casa al prosciutto e due formaggi (4 unità) Croquetas de jamón ibérico	7,90 €
Crocchette della casa al due formaggi (4 unità) Croquetas de dos quesos	7,40 €
Crocchette di gambero rosso imperiale accompagnate con maionese di kimchi (4 unità) Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi	9,50 €
Fritto di calamari all'andalusia accompagnato da due salse ali oli Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	22,50 €
Polpo alla griglia servito su letto di pure' di patate insaportite all'aglio e paprika Pulpo asado con patatas revolcona	26,00 €
Calamaretti fritti con peperoni e uova Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	22,00 €
Crema di Baccala' con crostini Brandada de Bacalao con pan Tramezzini	11,00 €

Cucina aperta ininterrottamente dalle 12:00 alle 00:00

IVA INCLUSA NEI PREZZI

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





VERDURE E INSALATE

Ensaladas y verduras

Insalata russa con bonito del nord **9,50 €**

Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau

Insalata 'Kat' a base di indivia, rucola, floglie di spinaci, cavolo riccio ed avocado, accompagnata da crostoni di ceci ed anacardi **16,50 €**

Ensalada "kat" de endivias, rúcula, hojas de espinacas y aguacate con croutons de garbanzos y anacardos

Insalata di ventresca di tonno, cipolle e pomodori condita con aceto fruttato ed olio d'oliva **19,95 €**

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

Caesar salad con lattuga romana, pollo croccante e parmigiano **15,50 €**

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

Carciofi con formaggio Idiazábal (4 unità) **24,00 €**

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

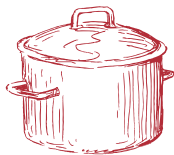
Asparagi verdi impanati con salsa ali oli **15,50 €**

Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

Misto di sei verdure di stagione scottate, accompagnate da emulsione di anacardi **18,50 €**

Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos





AL CUCCHIAIO *Platos de cuchara*

Zuppa d'aglio alla castigliana con prosciutto, chorizo, uova e pane

11,50 €

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

“Salmorejo Cordobés” crema fredda tipica andalusa con prosciutto

12,00 €

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

Zuppa di pesce e frutti di mare

19,95 €

Sopa de pescado y marisco

Piatto típico di Madrid in due pórtate: zuppa di ceci e capelli d'angelo, misto di carni e verdure serviti in terracotta (solo a pranzo)

Non disponibile in alcuni giorni festivi

25,00 €

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro.
(Solo en comidas)

Aperitivo della casa, olive e pane

2,20 €/persona.

**Per favore indichi al suo cameriere
nel caso non lo desiderasse.**

Pan, aceitunas y aperitivo. 2,20 € / por persona.
Si no lo desea, comuníquese a su camarero.





LE NOSTRI CARNI *Carnes*

Maialino arrosto della tradizione cotto a bassa temperatura

La nostra specialità

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

29,90 €

Cosciotto d' agnellino arrosto

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

35,95 €

Costolette di agnello da latte alla piastra

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

22,50 €

Controfiletto di manzo frollato

(porzione da 350 grammi)

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

27,00 €

Costata di manzo frollato 45 giorni

(porzione da 1kg)

Chuletón de vaca Charra de 45 dias de Maduración (1 kg)

90,00 €

Lombata di manzo arrosto con foie e salsa al Porto

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

32,00 €

Polpette di maiale iberico in salsa barbecue fatta in casa

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

24,00 €

Spezzatino di coda di bue

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

25,00 €

Hamburger di vitella della casa 300 gr con

formaggio brie, pancetta e rucola

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

18,50 €

Trippa alla Madrilená

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro

19,50 €





PESCE E FRUTTI DI MARE

Pescados y mariscos

**Polpette di rana pescatrice in salsa di gamberi
alla marinara**

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

24,95 €

**Baccala' gratinato al forno con ali oli e peperoni
rossi saltati**

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

25,95 €

**Frittura di filetti di nasello accompagnati da
ratatouille spagnola**

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

27,50 €

**Calamari di Huelva alla piastra con tentacoletti fritti
e piccoli peperoni verdi dolci**

Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas y piparras

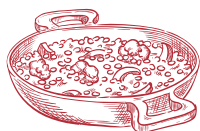
24,95 €

Rombo al forno

Rodaballo al horno

36,00 €





PASTA E RISO *Arroces y pastas*

I piatti di riso vengono preparati al momento per un minimo di due persone, e necessitano 25 minuti per la preparazione

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

**Cannelloni XXL alla coda di bue serviti su fondo bruno
e salsa di formaggio**

23,95 €

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

Tagliatelle al ragu' di carne con formaggio parmigiano

16,00 €

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

Paella di pollo e verdure (Minimo per due persone)

19,95 €

Paella de pollo, verduras y garrofonos.
(Mínimo para dos personas)

prezzo per persona

Paella di Pesce e Frutti Di Mare

(Minimo per due persone)

27,50 €

Paella de pescado y marisco. (Mínimo para dos personas)

prezzo per persona

Paella di Verdure (Minimo per due persone)

18,50 €

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

prezzo per persona

**Fideua' (paella di pasta fine) con calamaretti alla
piastra e tentacoletti di calamaro fritti**

22,00 €

(Minimo per due persone)

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas
(Mínimo para dos personas)

prezzo per persona

Riso Nero con Calamari e Gamberetti

(Minimo per due persone)

22,00 €

Arroz negro con gambas y calamares.
(Mínimo para dos personas)

prezzo per persona





DOLCI

Postres

Flan con crema agli agrumi **6,80 €**

Flan con crema de cítricos

Crema di mango servita con frutti di bosco **8,50 €**

Sopa de mango con frutos rojos y petazetas

Millefoglie di crema pasticciera e panna montata **7,80 €**

Milfei de milhoja de crema y nata

**Torrija (dolce tipico spagnolo al latte a base di pane
raffermo) servito con gelato alla nocciola** **6,80 €**

Torrija de leche con helado de avellanas

La nostra cheesecake al lampone **7,00 €**

Nuestra tarta de queso con frambuesa

Torta di mele servita con crema di vaniglia **7,50 €**

Tarta de manzana con helado de vainilla

**Trancios di torta cremosa alla Nutella con salsa al
cioccolato bianco e noci candite** **7,95 €**

Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas

**Selezione di gusti vari di gelato: Ciliegia, pistacchio o
Cioccolato belga**

Selección de helados: Cereza Amarena, pistacho o chocolate belga
Precio por bola

2,85 €
prezzo per pallina

Sorbetto di limone e prosecco **6,00 €**

Sorbete de limón al cava

Sorbetto di mela e sidro **6,00 €**

Sorbete de manzana a la sidra

