

MENÚ

TO START

Entrantes



Iberian ham 100% 28,75 €

Jamón ibérico 100% bellota

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

*Tabla de quesos artesanos
nacionales*

**Foie gras with 25,50 €
red fruits and crusty bread**

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

**Anchovies with 23,00 €
tomato zest
and crusty bread**

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

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

*Tortilla española cuajada
al momento*

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

Torreznos ibéricos con sal Maldon

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

Croquetas de jamón y dos quesos

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

*Croquetas de carabineros
con mayonesa kimchi*

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

*Patatas revolconas con sus
choricitos y torreznillos*

**Fried squid 21,50 €
andalusia style**

*Calamar de potera a la andaluza
con dos aliolis*

**Roasted octopus 25,50 €
with sweet potato puree**

Pulpo asado con puré de boniato

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

*Brandada de bacalao con
pan Tramezzini*

**Baby fried squids 21,25 €
with eggs, red peppers
and green peppers**

*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 **23,50 €**

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

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

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

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

Seafood and fish soup **17,95 €**

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** **35,95 €**

*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** **24,00 €**

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

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

*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** **24,00 €**

*Albóndigas de secreto ibérico
en salsa barbacoa casera*

Oxtail stew with sauce **21,95 €**

*Rabo de ternera guisado
al estilo tradicional*

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

*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*

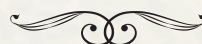
Pork trotters stuffed **23,95 €**

**with grilled veal tail, with creamy
potatoes and its reduced juice**

*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 sautted** **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 **23,50 €**

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 **18,95 €**

Paella (2 people minimum) (Price for person)

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

Seafood and fish **26,95 €**

Paella (2 people minimum) (Price for person)

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

Vegetarian Paella **17,50 €**

(2 people minimum) (Price for person)

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

Fideuá with grilled **21,50 €**

squid including its legs (Price for person)

(2 people minimum)

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

Black Rice with Shrimps **21,90 €**

and Squids (2 people minimum) (Price for person)

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

