



MENÚ

POUR COMMENCER *Entrantes*

Jambon de jabugo Jamón ibérico 100% bellota	31€
Assortiment de fromages espagnols artisanaux Tabla de quesos artesanos nacionales	19,5€
Anchovies de Santoña, aux tomates râpées sur un pain croustillant (6 unités) Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	24,9€
La classique omelette espagnole Tortilla española cuajada al momento	11,9€
Poelée de lardons de porc ibérique au sel de Maldon Torreznos ibériques con sal Maldon	10,5 €
Croquettes de jambon ibérique (4 unités) Croquetas de jamón	7,9€
Croquettes doubles fromages (4 unités) Croquetas de dos quesos	7,7€
Croquettes de crevettes rouges accompagnées de mayonnaise de Kimchi (4 unités) Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi (4 uds)	9,5€
Friture de Calamar à l'andalouse et deux aliolis Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	22,5€
Poulpe rôti accompagné de Revolconas (purée de Patates au piment piquant) Pulpo asado con patatas revolconas	27€
Petis calamars avec poivrons et oeufs frits Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	22€
Brandade de Morue, et pain Tramezzini Brandada de bacalao con pan Tramezzini	11€

Cuisine ouverte de 12:00h à 23:30h 12:00h a 23:30h

TAXES COMPRISES

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





LEGUMES ET SALADES *Ensaladas y verduras*

Salade Russe au thon **10,5€**
Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau

Salade “Kat” aux endives, roquette, feuilles d’épinards, avocat, croûtons de pois-chiches et noix de cajou **16,5€**
Ensalada “kat” de endivias, rúcula, hoja de espinacas, aguacate con croutons de garbanzos y anacardos

Salade de tomates, oignons rouges, thon, arrosée d’une vinaigrette fruitée et d’huile d’olive **19,9€**
Ensalada de tomates variados con cebolla morada, ventresca de atún, aliño de vinagre afrutado y AOVE

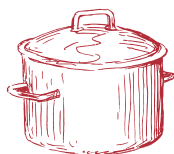
Salade César ave laitue romaine, poulet croustillant et fromage parmesan **15,5€**
Ensalada César con lechuga romana, tiras de pollo crujiente y queso parmesano

Cœurs d’artichauts de Navarre au fromage Idiazábal (4 unités) **24€**
Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

Asperges vertes panées avec sauce alioli **16,5€**
Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

Sauté de six légumes de saison, avec émulsion de noix de cajou **18,5€**
Salteado de seis verduras de temporada con emulsión de anacardos





A LA CUILLÈRE *Platos de cuchara*

Soupe à l'ail à la mode de Castille au jambon, chorizo fumé, oeuf, pain, pimentón de la Vera (paprika fumé), et ail de Chinchón **11,5€**

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

“Salmorejo Cordobés” Typique crème andalouse, froide, jambon ibérique, oeuf dur, et huile d'olive **12€**

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

Soupe au poisson et aux fruits de mer **21€**

Sopa de pescado y marisco

Grand pot au feu madrilène (Uniquement au déjeuner) **25,5€**
Non disponible certains jours fériés

Cocido Madrileño de la casa en puchero de barro. (Solo en comidas)
No disponible algunos festivos

Pain, Olives et apéritifs 2,20 € / par personne.
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.





NOS VIANDES *Carnes*

Caré de Cochon de lait roté à basse température **31€**

Notre spécialité

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

Epaule d'agneau de lait roté au four, recette traditionnelle **36,5€**

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

Cotelettes d'agneau à la braise **24€**

Chuletillas de cordero lechal a la plancha

Filet de boeuf basse côte 350 g **28€**

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

**Côte de boeuf de la vache Charolaise mâturé
pendant 45 jours (1 Kg)** **92€**

Chuletón de vaca charra madurada (45 días) 1 kg

Filet mignon roti, au foie gras et sauce de Porto **34€**

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

Boulette de porc ibérique à la sauce barbecue maison **25€**

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

Ragoût de Queue de Boeuf, recette traditionnelle **27€**

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

**Hamburger de veau maison 300 gr., avec fromage brie,
bacon et roquette** **19€**

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

Tripes à la mode madrilène **19,9€**

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro





POISSONS ET FRUITS DE MER *Pescados y mariscos*

**Boulettes de lote à la sauce fruits de mer
accompagnées de crevettes** **26€**

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

Morue à l'alioli gratinée et poivrons sautés **27€**

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

**Colin à la poêle à l'huile d'olive, patates primeurs
et ratatouille espagnole** **27,9€**

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

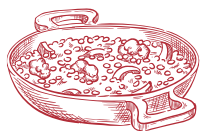
**Chipirons de Huelva grillés, avec leurs petites pattes
frites** **24,9€**

Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas

Turbot grillé au four **38€**

Rodaballo al horno





PATES ET RIZ *Arroces y pastas*

Toutes les “paellas” sont pour **deux personnes minimum**
et ont besoins d’au moins 25 minutes pour leur élaboration

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

**Cannelloni taille “XXL” farci au boeuf accompagné
de sauce au fromage et jus réduit** **23,9€**

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

Tagliatelles à la Bolognaise gratinées au Parmesan **16€**

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

**Paella de Poulet et légumes
(Minimum pour deux personnes)** **19,9€**
prix par personne

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

**Paella de Poisson et fruits de mer
(Minimum pour deux personnes)** **27,5€**
prix par personne

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

**Paella aux légumes du jardin
(Minimum pour deux personnes)** **18,5€**
prix par personne

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

**Fideua (paella de vermicelle cuit) de chipirons
grillez et ses pates (Minimum pour deux personnes)** **22€**
prix par personne

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

Paella de Riz noir avec crevettes et calamars **22€**
prix par personne

(Minimum pour deux personnes)

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





DESSERTS

Postres

Flan à la crème d'agrumes Flan con crema de cítricos	6,8€
Soupe de mangue avec des fruits rouges et Frizzy Pазzy Sopa de mango con frutos rojos y petazetas	8,9€
Mille-Feuille à la crème pâtissière et à la crème chantilly Milfei de milhoja de crema y nata	7,8€
Pain perdu au lait, et glace à la noisette Torrija de leche con helado de avellanas	6,8€
Nôtre Cheesecake à la framboise Nuestra tarta de queso con frambuesa	7€
Tarte au pommes avec crème glacée à la vanille Tarta de manzana con helado de vainilla	7,8€
Crème Nutella avec sauce au chocolat blanc et noix confites Crème Nutella ave sauce au chocolate blanc et noix confites	8€
Nos Glaces: Cerise amarena, Pistache ou chocolat belge Selección de helados. Cereza Amarena, Pistacho o Cohoclote belga	2,9€ Prix pour boule (Precio por bola)
Sorbet au champagne et au citron Sorbete de limón al cava	6€
Sorbet au cidre et pommes Sorbete de manzana a la sidra	6€





MENÚ

ANTIPASTI *Entrantes*

Prosciutto crudo di jabugo Jamón ibérico 100% bellota	31€
Selezione di formaggi spagnoli Tabla de quesos artesanos nacionales	19,5€
Acciughe con pomodoro grattugiato e crostini di pane (6 unità) Anchoas de Santoña con tomate rallado y tostas de pan	24,9€
La classica tortilla spagnola Tortilla española cuajada al momento	11,9€
Torreznos, tipiche strisce di pancetta tostata con sale Maldon Torreznos ibéricos con sal Maldon	10,5€
Crocchette della casa al prosciutto e due formaggi (4 unità) Croquetas de jamón ibérico	7,9€
Crocchette della casa al due formaggi (4 unità) Croquetas de dos quesos	7,7€
Crocchette di gambero rosso imperiale accompagnate con maionese di kimchi (4 unità) Croquetas de carabineros con mayonesa kimchi	9,5€
Fritto di calamari all'andalusa accompagnato da due salse ali oli Calamar de potera a la andaluza con dos aliolis	22,5€
Polpo alla griglia servito su letto di pure' di patate insaportite all'aglio e paprika Pulpo asado con patatas revolcona	27€
Calamaretti fritti con peperoni e uova Puntillas con huevos de corral y juliana de pimientos fritos	22€
Crema di Baccala' con crostini Brandada de Bacalao con pan Tramezzini	11€

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 **10,5€**

Ensaladilla rusa con bonito del norte y pan carasau

Insalata 'Kat' a base di indivia, rucola, **16,5€**

**floglie di spinaci, cavolo riccio ed
avocado, accompagnata da crostoni di ceci ed anacardi**

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

Insalata di ventresca di tonno, cipolle e pomodori **19,9€**

condita con aceto fruttato ed olio d'oliva

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

Caesar salad con lattuga romana, pollo croccante **15,5€**

e parmigiano

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

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

Corazones de alcachofas naturales de Navarra con queso Idiazábal

Asparagi verdi impanati con salsa ali oli **16,5€**

Espárragos trigueros empanados con alioli de cebollino

**Misto di sei verdure di stagione scottate, accompagnate
da emulsione di anacardi** **18,5€**

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 **11,5€**

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€**

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

Zuppa di pesce e frutti di mare **21€**

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) **25,5€**

Non disponibile in alcuni giorni festivi

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 **31€**

La nostra specialità

Cochinillo lechón asado a baja temperatura

Cosciotto d' agnellino arrosto **36,5€**

Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional

Costolette di agnello da latte alla piastra **24€**

Chuletitas de cordero lechal a la plancha

Controfiletto di manzo frollato **28€**

(porzione da 350 grammi)

Lomo bajo de vacuno mayor 350 g

Costata di manzo frollato 45 giorni **92€**

(porzione da 1kg)

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

Lombata di manzo arrosto con foie e salsa al Porto **34€**

Solomillo de vaca mayor al foie con salsa de Oporto

Polpette di maiale iberico in salsa barbecue fatta in casa **25€**

Albóndigas de secreto ibérico en salsa barbacoa casera

Spezzatino di coda di bue **27€**

Rabo de ternera guisado al estilo tradicional

Hamburger di vitella della casa 300 gr con **19€**

formaggio brie, pancetta e rucola

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

Trippa alla Madrilenà **19,9€**

Callos de ternera a la madrileña con pata y morro





PESCE E FRUTTI DI MARE

Pescados y mariscos

**Polpette di rana pescatrice in salsa di gamberi
alla marinara** **26€**

Albóndigas de rape en salsa marinera con langostinos

**Baccala' gratinato al forno con ali oli e peperoni
rossi saltati** **27€**

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

**Frittura di filetti di nasello accompagnati da
ratatouille spagnola** **27,9€**

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

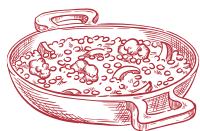
Calamari di Huelva alla piastra con tentacoletti fritti **24,9€**

Chipirones de Huelva a la plancha con patitas fritas

Rombo al forno **38€**

Rodaballo al horno





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 **23,9€**

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€**

Tallarines a la boloñesa con queso parmesano

Paella di pollo e verdure (Minimo per due persone)

Paella de pollo, verduras y garrofondes.

(Mínimo para dos personas)

19,9€

prezzo per persona

Paella di Pesce e Frutti Di Mare

(Minimo per due persone)

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

27,5€

prezzo per persona

Paella di Verdure (Minimo per due persone)

Paella de la huerta. (Mínimo para dos personas)

18,5€

prezzo per persona

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

Fideuá con chipirones a la plancha y las patitas fritas

(Mínimo para dos personas)

22€

prezzo per persona

Riso Nero con Calamari e Gamberetti

(Minimo per due persone)

Arroz negro con gambas y calamares.

(Mínimo para dos personas)

22€

prezzo per persona





DOLCI

Postres

Flan con crema agli agrumi Flan con crema de cítricos	6,8€
Crema di mango servita con frutti di bosco Sopa de mango con frutos rojos y petazetas	8,9€
Millefoglie di crema pasticciera e panna montata Milfei de milhoja de crema y nata	7,8€
Torrija (dolce tipico spagnolo al latte a base di pane raffermo) servito con gelato alla nocciola Torrija de leche con helado de avellanas	6,8€
La nostra cheesecake al lampone Nuestra tarta de queso con frambuesa	7€
Torta di mele servita con crema di vaniglia Tarta de manzana con helado de vainilla	7,8€
Trancios di torta cremosa alla Nutella con salsa al cioccolato bianco e noci candite Cremoso de Nutella con salsa de chocolate blanco y nueces garrapiñadas	9€
Selezione di gusti vari di gelato: Ciliegia, pistacchio o Cioccolato belga Selección de helados: Cereza Amarena, pistacho o chocolate belga	2,9€ prezzo per pallina/ Precio por bola
Sorbetto di limone e prosecco Sorbete de limón al cava	6€
Sorbetto di mela e sidro Sorbete de manzana a la sidra	6€

