

EL MALECÓN

ENTRANTES

CROQUETAS CASERAS (10UDS) 🌾 🥛 14€

De jamón Ibérico.
De roquefort.
De boletus.
De manzana.

MORCILLA DEL MALECÓN 16€

Morcilla de Burgos sobre compota de manzana y mojo picón.

FINGERS DE POLLO CON PATATAS DE LA CASA. 🌾 🥜 16€

Marinadas con especias y cerveza rubia, rebozados con panko.

CEVICHE DE GAMBAS ROJAS. 🦀 🥛 10€

En leche de tigre, crujiente de boniato, puntos de aguacate y laminas de cebolla morada.

BOMBA DE BURRATA. 🥜 🥛 18€

Base de lamina de tomate rosa, con velo de uvas, con una combinación de salsa verde, vinagreta de frambuesa y frutos secos.

REVOLCONAS CON TORREZNOS Y HUEVO POCHÉ. 🥜 18€

TORREZNOS. 8€

MEJILLONES A LA NORTEÑA. 🍆 21€

Salteados en ajo, con pico de gallo por encima y cubiertos con una salsa norteña, acompañados de patatas chip.

TXANGURRO CON ATÚN. 🦀 🐟 10€

ESPAGUETIS BOLOÑESA 🌾 🥛 🥜 9€

Carne Angus, cebolla, ajo, zanahoria y tomate.

VIEIRAS EN SALSA BLACK. 🍆 🥛 10€

Salteadas, con una base de boniato y en salsa de chalote.

ANCHOAS DEL CANTABRICO. 🐟 🌾 4€

Pan brioche, gelatina de tomate, salsa de la casa.

TARTAR DE TORTILLA DE PATATA CON JAMÓN BELLOTA. 🥜 17€

TABLA DE QUESOS. 🥜 32€

PLATO DE QUESO, UNO A ELEGIR. 🥜 🥛 16€

JAMÓN IBERICO. 🌾 16/28€

PINCHO DE PULPO MAR Y TIERRA. 🍆 🥛 10€

Salteado en trozos junto con el chorizo de León, en una base de espuma de patata.

ENSALADILLA RUSA. 🥛 🐟 18€

Con atún rojo adobado en AOVE y salsa de soja, wakame y huevas de arenque.

RAVIOLI DE TXANGURRO Y HUEVAS DE ARENQUE. 🦀 🥛 🌾 🐟 10€

Cubiertas de una salsa velouté y líneas de reducción de Pedro Ximénez.

🌾 GLUTEN 🥜 HUEVO 🥛 LÁCTEO 🐟 PESCADO 🦀 CRUSTÁCEO 🍆 MOLUSCO 🥜 FRUTO SECO

INFORMACION DISPONIBLE DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIAS. TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

DE LA HUERTA.

TALLARINES DE CALABACIN. 🍷 16€

Tallarines de calabacín y su sofrito con nueces pecanas.

PARRILLADA DE VERDURAS. 20€

Se realizan en el momento y conlleva unos 15 minutos de preparación aproximadamente.

ENSALADA MALECÓN. 18€

Tomates cherry salteados, mango, aguacate, de base salsa verde, con vinagreta de frambuesa.

NIDO DE ALCACHOFA 🍷 17€ CONFITADA.

Cuatro unidades de alcachofas confitadas con lascas de cecina, con una crema de foie de pato. (También puedes pedirla por unidad a 5€).

ENSALADA DE VENTRESCA CON PIMIENTOS ASADOS NATURALES. 🍷 20€

Una base de hoja de roble y aceite de albahaca.

DE LA TIERRA.

HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS 19€ DE 200 GRAMOS. 🍷 🍷 🍷 STEAK TARTAR DE SOLOMILLO 🍷 25€

Pan brioche, untado con guacamole, hoja de roble, tomate rosa, bacon crispy, cebollas caramelizadas, acompañada de nuestras patatas fritas caseras.

Con un preparado de pepinillo, cebolla blanca, alcaparras, yema y picante al gusto del comensal.

CARRILLERA DE TERNERA. 22€

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ. 25€

TOMAHAWK. (3-4 personas) 🍷 89€

Se trata de un corte extraído de las costillas delanteras de la res, acompañado de verduras salteadas y espuma de patata.

WAGYU. 40€

Muy apreciada por sus características de sabor, terneza y jugosidad, de 120 gramos aproximadamente, junto con vegetales salteados y una base de un cremoso de boniato.

ENTRECOT VACA MADURADA. 37€

De 400 gramos aproximadamente.

ENTRECOT GALLEGO 26€

De 400 gramos aproximadamente.

ALBONDIGAS DE BLACK ANGUS. 🍷 18€

Acompañada de espuma de patatas.

COSTILLAR DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA. 🍷 25€

Cocción de 36 horas, con base de espuma de patata, acompañado de vegetales asados y cubierta de salsa BBQ y cebollas crispy.

Servicio de mesa y aperitivo por persona 1.50€. *IVA INCLUIDO.

INFORMACION DISPONIBLE DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIAS. TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

DEL MAR.

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE. 🐟 22€

Salmón cortado a mano, marinado con limón, AOVE y sal, con aguacate y mango.

CEVICHE DE CORVINA ESTILO PERUANO. 🐟 🥤 22€

En leche de tigre, picante al gusto del comensal, junto con chips de boniato y maíz crujiente.

CEVICHE DE PULPO. 🦑 🥤 🐟 24€

En leche de tigre, picante al gusto del comensal, junto con chips de boniato y maíz crujiente.

PULPO DEL CANTÁBRICO. 🦑 🥤 24€

Una pata de pulpo a la plancha, sobre una cama de espuma de patata.

LUBINA AL HORNO. 🐟 🥤 29€

Acompañada de vegetales salteados y la salsa bilbaína.

RAPE AL HORNO. 🐟 🥤 30€

Acompañada de boniato asado y la salsa bilbaína.

PULPO MAR Y TIERRA. 🦑 🥤 24€

Una pata de pulpo salteada junto con el chorizo de León, sobre una base de espuma de patata.

ATÚN ROJO CON VERDURAS. 🐟 24€

Salteado con verduras.

VENTRESCA AHUMADA. 🐟 🥤 🍌 23€

Acompañada de puré de boniato, y puntos de mayo-wasabi.

BACALAO AL PIL PIL. 🐟 🥤 23€

Con una base de pimientos asados, cubierto de una salsa cremosa emulsionada a base de su propia gelatina natural.

CHIPIRONES CON PAPADA. 🦑 🍌 🥤 23€

Sofritos con cebolla y ajo, trozos de papada, cubiertos de una salsa holandesa emulsionada y gratinada con soplete, láminas de cebolla morada y salsa verde.

ARROCES.

ARROZ NEGRO (2-3 PERSONAS). 🐟 🦑 🦀 🥤 43€

Fumet de pescado, langostinos, calamar, mejillones, nuestro sofrito especial.

ARROZ DE BOGAVANTE. (2-3 PERSONAS). 🐟 🦑 🦀 🥤 50€

Sofrito casero, fumet de pescado, bogavante.

RISOTTO DE SETAS. 🥤 18€

Sofrito de setas, nata y bastante queso parmesano.

RISOTTO DE CARRILLERA. 🥤 18€

Servicio de mesa y aperitivo por persona 1.50€. *IVA INCLUIDO.

INFORMACION DISPONIBLE DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIAS. TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

POSTRES.

TATÍN DE MANZANA. 🍎 🥛 🌾

10€

En base de hojaldre y crema pastelera, acompañado de una bola de helado.

CHOCOLATE TRES TEXTURAS. 🍫 🥛 🍓 🌾

10€

Brownie de base, junto con ganache de chocolate blanco y negro, trozos de fresa, una bola de helado, cubierta de una oblea de chocolate que se funde al contacto de la salsa de chocolate caliente.

BUSCANDO A VIOLETA. 🌾 🥛

10€

Arena de galletas oreo, caramelo y helado de violeta cubiertos de algodón de azúcar, junto con una infusión de leche y haba tonka.

CROCANTE DE BROWNIE. 🍫 🌾 🥛

10€

Trozos de brownie cubiertos de chocolate 70%, flameados en coñac, acompañados de una bola de helado de fresa cremoso.

BANOFFE. 🍌 🥛 🍓 🌾

10€

Se caracteriza por una base de galleta y mantequilla, rellena de dulce de leche, rodajas de plátano, mango y fresas, cubierta con nata y acompañado de una bola de helado.

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO. 🍫 🥛

8.60€

Hecho de forma tradicional.

TARTA DE SANTIAGO.

8.60€

BROWNIE CON NUECES. 🍫 🌾 🥛 🍌

8.60€

Coronado con helado de vainilla.

LA TORRIJA. 🌾 🥛

8.60€

Torrija brioche cristalizada, acompañado con helado violeta.

HELADOS (2 BOLAS). 🌾 🥛

6€

VAINILLA.

VIOLETA.

PISTACHO. 🌿

CANELA.

CAFÉ CON GRANOS.

CHOCOLATE.

🥛 LÁCTEOS 🌾 GLUTEN 🍌 FUTOS SECOS 🍫 HUEVO

INFORMACION DISPONIBLE DE ALERGIAS E INTOLERANCIA ALIMENTARIAS. TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.



CARTA

EL MALECÓN



**CALLE ANTRACITA, 4
28045 MADRID**

TELÉFONO PARA RESERVAS: 912 600 535





POSTRES

EL MALECÓN

**CALLE ANTRACITA, 4
28045 MADRID**



