EL MALECÓN

COCINA DE AUTOR

ENTRANTES

CROQUETAS CASERAS (10UDS) 13€

De Jamón Ibérico con tomate/AOVE.
De chipirones en su tinta con alioli
De roquefort con mayo wasabi.
De boletus con mayo trufa.
De gambas con alioli.
De puchero con tomate.

MORCILLA DEL MALECÒN 15€

Morcilla de Burgos sobre compota de manzana y mojo picón.

OREJA AJILIMÒJILI. 15€

Oreja guisada a fuego lento con emulsión de ajo, perejil y AOVE.

FINGERS DE POLLO CON PATATAS DE LA CASA. 15€

Marinadas con especias y cerveza rubia, rebozados con panko, acompañados de salsa barbacoa y salsa de mostaza y miel.

JAMÓN IBÉRICO. 15/27€

NUESTRA ENSALADILLA CON LANGOSTINOS 15€

MEJILLONES VARIADAS. 21€

Pueden ir con ajilimójili, vinagreta o alioli.

REVOLCONAS CON TORREZNOS Y HUEVO POCHÉ. 18€

ESPAGUETIS BOLOÑESA 9€

Carne Angus, cebolla, ajo, zanahoria y tomate.

POKE DE SALMÓN O POLLO. 18€

BOMBA DE BURRATA. 17€

Burrata rellena de pesto de anarcado, cubierta con velo de tomate rosa, con base de salsa de naranja y balsámico de frambuesa.

TOMATE RALLADO, CORAZON DE BUEY, CON ANCHOAS DEL CANTÁBRICO. 24€

TARTAR DE TORTILLA DE PATATA CON MORCILLA. 15€

TARTAR DE TORTILLA DE PATATA CON JAMÓN IBÉRICO. 16€

MEJILLONES MARINERA. 21€

BATATAS BRAVAS CON NUESTRA SALSA. 19€

TABLA DE QUESOS. 30€

Curado, Idiazabal, Tres leches, Romero, Majorero, Cabra.

QUESO DE CABRA CON SALSA BOLETUS. 20€

1/2 QUESO, UNO A ELEGIR 15€

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.

DE LA HUERTA.

TALLARINES DE CALABACIN. 16€

Tallarines de calabacín y su sofrito con nueces pecanas y tomate confitado.

PARRILLADA DE VERDURAS. 20€

Setas, tomates cherry, pimientos verde y rojo, patatas reina, berenjenas, calabacín, cebolla y espárragos trigueros.

ENSALADA MALECÒN. 18€

Tomate cherry, mango, aguacate, de base salsa pesto con crema de vinagre de frambuesa y crema de naranja.

CARPACCIO DE CALABACIN. 16€

Tomate cherry, mango, aguacate, de base salsa pesto con crema de vinagre de frambuesa y crema de naranja.

ENSALADA TOMATE ROSA. 16€

Velos de tomate rosa, queso manchego semi curado, orégano fresco, AOVE y sal en escamas.

ENSALADA DE VENTRESCA. 18€

Ventresca, pimientos confitados sobre hoja de robe aderezado con nuestra vinagreta.

NIDO DE ALCACHOFA CONFITADA Y ALUBIA ROJA. 16€

Cuatro unidades de alcachofas confitadas, con huevo poché de codorniz, sobre un cremoso de alubia roja. (También puedes pedirla por unidad a 4.50€).

DE LA TIERRA.

HAMBURGUESA DE BLACK ANGUS DE 180 GRAMOS. 17€

Pan con semillas, con guacamole, hoja de roble, tomate rosa, bacon crispy, cebollas caramelizadas y queso de cabra a la plancha, acompañada de nuestras patatas fritas caseras.

CARRILERA DE TERNERA EL MALECÓN. 22€

SOLOMILLO AL PEDRO XIMÉNEZ. 23€

ENTRECOT VACA MADURADA. 37€

De 600 gramos aproximadamente.

ENTRECOT GALLEGO 24€

De 400 gramos aproximadamente.

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO 23€

CHULETÓN GALLEGO. 48€

Chuletón de vaca de 800 gramos aproximadamente, con su guarnición.

CHULETÓN VACA MADURADA. 65€

Chuletón de vaca madurada de 1000 gramos aproximadamente, con su guarnición.

ALBONDIGAS DE BLACK ANGUS. 18€

Acompañadas de arroz con salsa de tomate y nuestras patatas caseras.

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA. 22€

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.

LANGOSTINOS AL AJILLO 20€

GAMBÓN A LA PLANCHA (9 UDS) 20€

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE. 22€

Salmón cortado a mano, aguacate, mango, con mayo wasabi y mayo soja.

CARPACCIO DE SALMÓN. 21€

CEVICHE DE CORVINA ESTILO PERUANO. 22€

Choclo, cilantro, cebolla morada, toque picante y batata.

CEVICHE DE PULPO. 24€

Choclo, cilantro, cebolla morada, toque picante y batata.

PULPO DEL CANTÁBRICO. 24€

ALMEJAS AL AJILLO. 19€

ATÚN ROJO CON VERDURAS. 24€

BACALAO A LA PORTUGUESA. 26€

RODABALLO AL HORNO CON VERDURAS. 47€

DORADA A LA ESPALDA. 23€

CORONA DE CALAMAR. 23€

CHIPIRONES A LA PARRILLA CON AJILIMÓJILI. 23€

SEPIA A LA PLANCHA. 23€

VIEIRAS (6 UNIDADES). 23€

ARROCES.

ARROZ NEGRO (2-3 PERSONAS). 43€

Fumet de pescado y gamba roja, sepia, gambón, mejillones, nuestro sofrito especial.

ARROZ CON COSTILLA Y CALABAZA.(2-3 PERSONAS). 43€

Caldo de ave, calabaza, nuestra costilla adobada y nuestro sofrito especial.

ARROZ VEGANO (2-3 PERSONAS). 43€

Nuestro sofrito especial y verduras tiernas.

ARROZ DE MARISCOS (2-3 PERSONAS). 50€

Fumet de pescado, gambas, mejillones, gambón, zamburiñas con su sofrito casero.

RISOTTO DE SETAS VARIADAS. 18€

RISOTTO DE CARRILLADA. 18€

RISOTTO DE CALABAZA CON RÚCULA. 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.

PARA TERMINAR.

FLAN DE HUEVO. 8.60€
Acompañado de helado de café con granos.

ARROZ CON LECHE ASTURIANO. 8.60€

Hecho de forma tradicional.

TARTA DE ZANAHORIA. 8.60€

Cubierto de frosting de queso dulce y trocitos de almendras.

TARTA DE QUESO Y CHOCOLATE BLANCO. 8.60€

Hecho de forma tradicional.

TARTA DE MANZANA. 10€

Con crema pastelera y acompañado con helado de manzana.
(Pedir con 20 minutos de antelación).

TARTA DE SANTIAGO. 8.60€

BROWNIE CON NUECES. 8.60€

Coronado con helado de vainilla y virutas de chocolate.

LA TORRIJA. 8.60€

Torrija brioche cristalizada, acompañado con helado violeta

TARTA DE DULCE DE LECHE. 8.60€

TARTA DE REQUESÓN. 8.60€

LECHE FRITA. 8.60€

Acompañado con helado de canela.

HELADOS (2 BOLAS). 5€

VAINILLA.
CANELA.
VIOLETA.
CAFÉ CON GRANOS.
TÉ MATCHA.
GALLETA LOTUS.
CHOCOLATE.

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.

CARTA

EL MALECÓN

COCINA DE AUTOR.

CALLE ANTRACITA, 4
28045 MADRID

TELÉFONO PARA RESERVAS: 912 600 535