

CARTA - MENU

ENTRANTES - STARTERS

PULPO A LA BRASA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y PIMENTÓN ACOMPAÑADO DE SU GUARNICIÓN DE PURE DE PATATA ROUBUCHON GRILLED OCTOPUS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SWEET PAPRIKA AND ROBOUCHON'S STYLE MASHED POTATOES	22,50
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN BROKEN FRIED EGGS, FRIED POTATOES & IBERIAN HAM	11,20
ALCACHOFA GLASEADA A BAJA TEMPERATURA CON HUEVOS FRITOS DE CODORNIZ, SALSA DE NARANJA Y CREMA DE FOIE CARAMALISED ARTICHOKE WITH FRIED QUAIL EGG, ORANGE SAUCE AND PÂTÉ DE FOIE CREAM	10,80
PUERRO CONFITADO CON CREMA VICHYSOISE Y CEBOLLA FRITA CONFIT OF LEEK WITH VICHYSOISE CREAM AND ROASTED ONION	9,90
CROQUETAS CASERAS 6 pzas. 6 HOME-MADE CROQUETTE'S	9,10
VERDURAS EN TEMPURA CON CREMA DE AGUACATE TEMPURA VEGETABLES WITH AVOCADO CREAM	8,60
BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA FRIED AUBERGINE WITH CANE HONEY	8,50
PIMIENTOS DE PADRÓN GRILLED PEPPERS FROM PADRÓN	7,90
SOPA CASTELLANA TRADICIONAL TRADITIONAL CASTILIAN SOUP	4,70

PLATOS TRADICIONALES - TRADITIONAL DISHES

CALAMARES FRITOS A LA ANDALUZA ANDALUCIAN-STYLE DEEP FRIED SQUID	12,00
TORTILLA DE PATATA MELOSA CON SUS CALLOS A LA MADRILEÑA CREAMY SPANISH OMELETTE WITH MADRID-STYLE TRIPE STEW	12,80
CALLOS A LA MADRILEÑA TRADITIONAL MADRID-STYLE TRIPE	10,90
CARACOLES EN SALSA PICANTE TRADITIONAL SPICY SNAIL STEW	10,20
OREJA DE CERDO ADOBADA A LA PLANCHA CON REFrito DE AJO Y PEREJIL GRILLED MARINATED PIG'S EARS WITH FRIED PARSLEY AND GARLIC	10,00
COCIDO MADRILEÑO COMPLETO TYPICAL MADRID STYLE STEW	19,50

ENSALADAS - SALADS

ENSALADA DE BURRATA INYECTADA CON PESTO Y TOMATE CHERRY SALAD WITH BURRATA CHEESE INFUSED WITH PESTO & CHERRY TOMATOES	14,20
---	-------

ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA CON SARDINA AHUMADA Y CREMA DE AGUACATE	12,90
SEASONAL TOMATO SALAD WITH SMOKED SARDINES AND AVOCADO	

DE LA TIERRA - MEAT

RABO DE TORO ESTOFADO AL ESTILO "ANTONIO SÁNCHEZ" "ANTONIO SÁNCHEZ" STYLE STEWED BULL'S TAIL	17,10
---	-------

CARRILLERA DE TERNERA GUISADA CON SU SALSA SOBRE CAMA DE PURÉ DE PATATAS TRUFADO	16,50
STEWED VEAL CHEEKS WITH TRUFFLE SCENTED MASHED POTATOES	

PULARDA DESHUESADA AL HORNO CON TRUFA Y SALSA PEDRO XIMENEZ BAKED BONELESS SPAYED HEN WITH TRUFFLE AND PEDRO XIMENEZ SAUCE	17,80
---	-------

DE LA LONJA - FISH

CHIPIRONES A LA PLANCHA CON CONCASSE DE TOMATE GRILLED BABY SQUID WITH TOMATO CONCASSE	14,80
---	-------

BACALAO CRUJIENTE CON SUS CALLOS GUISADOS A LA MADRILEÑA DEEP FRIED COD WITH MADRID -STYLE COD TRIPE STEW	15,30
--	-------

PARA PICOTEAR – TAPAS STYLE

TOSTAS CALIENTES – HOT TOASTS

ENTRAÑA, QUESO CREMA Y HUEVO DE CODORNIZ SKIRT STEAK, CREAM CHEESE AND FRIED QUAIL EGG	5,40
---	------

MORCILLA CON PIÑONES Y CEBOLLA CAMELIZADA BURGOS-STYLE BLACK PUDDING WITH PINIONS AND CAMELIZED ONION	4,60
--	------

TOSTAS FRÍAS – COLD TOASTS

JAMÓN IBÉRICO SOBRE CAMA DE TOMATE TRITURADO IBERIAN HAM WITH PUREED FRESH TOMATO	4,90
--	------

PARA PROBAR - APETIZERS

SOPA CASTELLANA TRADICIONAL TRADITIONAL CASTILIAN SOUP	4,70
---	------

TORTILLITA DE CAMARONES SHRIMP TORTILLITA	4,70
--	------

PIMIENTOS DE PADRÓN GRILLED PEPPERS FROM "PADRÓN"	4,60
--	------

CROQUETAS CASERAS 2 pzas. 2 HOME MADE CROQUETTES	3,10
---	------

QUESOS, CHACINAS Y CONSERVAS – CHEESE, SAUSAGES AND PRESERVES

SURTIDO IBÉRICO A PLATTER OF MIXED IBERIAN MEATS AND CHEESE	14,90
--	-------

JAMÓN IBÉRICO IBERIAN HAM	14,30
SALCHICHÓN IBÉRICO PEPPER SAUSAGE	11,30
CHORIZO IBÉRICO IBERIAN CHORIZO SAUSAGE	8,50
QUESO MANCHEGO CURADO AGED MANCHEGO CHEESE	10,50
LOMOS DE ANCHOA PREMIUM EN ACEITE DE OLIVA PREMIUM MARINATED ANCHOVY LOINS IN OLIVE OIL	19,00
<u>POSTRES CASEROS - HOME MADE DESSERTS</u>	
TORRIJA "ANTONIO SÁCHEZ" ANTONIO SÁNCHEZ TRADITIONAL FRENCH TOAST	5,00
TARTA DE MANZANA HECHA AL MOMENTO (APROX, 10MIN) APPLE TARTE TATIN (APROX, 10MIN FOR PREPARATION)	5,50
TARTA CREMOSA DE QUESO CON HELADO DE YOGURT TRADITIONAL BAKED CREAMY CHEESE CAKE	5,30