

Espera que disfrutes de su gastronomía

Tartar de salchichón de ternera I.G.P. • 19 | 1, 5, 6, 7, 9, 12
yema cremosa y encurtidos

Pencas de acelgas • 28 | 1, 3, 7, 12, 13
en salsa de azafrán y gamba blanca confitada

Pollo de corral en pepitoria • 24 | 1, 2, 5, 11, 12
hecho un canelón, crestas confitadas y guiso de setas
Añada trufa de otoño +5

Tarantelo de atún de Almadraba • 28 | 7
sofrito, aceitunas y tirabeques

Arroz ahumado y queso Cabezuela • 19 | 11
tendones de ternera y remolachas asadas

Molleja de ternera glaseada • 20 | 1
puré de hongos al ajillo y ensalada de frisée con setas escabechadas

Verduras de Aranjuez • 22 | 1, 11
guisadas, acompañadas de ventresca de cordero glaseada

Callos a la madrileña • 20 | 1, 12
con buñuelo de tortilla de patata

Dicen que es el mejor puerto sin tener mar

Rodaballo asado • 36 | 7, 10, 11, 13
apio nabo y minestrone de berberechos

Corvina de Cádiz • 32 | 5, 7, 9, 11
lentejas pardina en salsa de tinta y sepia

Lomo de merluza asada • 28 | 1, 7, 11
patatas a la importancia y crema de espinacas

Bacalao confitado • 25 | 1, 12
crema ligera de sopa de ajo y yema curada

Añada caviar de Pirineos +20

Aunque puede que seas más de montaña

Lomo de corzo • 34 | 5, 11
boniato asado y puré de castañas

Costilla de Angus confitada • 34 | 5, 9, 11
guarniciones de otoño y ensalada de lechuga viva

Solomillo de vaca de Guadarrama • 36 | 2, 5, 7, 11, 12
calabaza asada, queso de cabra y anchoas del Cantábrico

Viandas de un cocido madrileño en tres vuelcos • 28 | 6
pularda, panceta y castañeta de wagyu con su consomé
Añada trufa de otoño +5

Quédate un poquito más, que aún queda lo mejor

Buñuelos de anís • 11 | 1, 11, 12
rellenos de cremoso de caramelo

Helado de violetas • 9 | 1, 11, 12
brownie de chocolate blanco y manzana verde

Esponjoso de chocolate • 10 | 2, 11, 12
y garrapiñados de feria

Milhojas de hojaldre de caramelizado • 10 | 1, 11, 12
tofe de pera y helado de leche fresca

Quesos del mes

Selección de quesos afinados por Formaje • 18 | 1, 11, 12

1. Gluten | 2. Frutos secos | 3. Crustáceos | 4. Cacahuetes | 5. Sulfitos | 6. Soja | 7. Pescado | 8. Sésamo
9. Mostaza | 10. Moluscos | 11. Lácteos | 12. Huevos | 13. Apio | 14. Altramuz | 15. Vegetariano

*Servicio de pan - 3

*Los precios se muestran en Euros y con IVA incluido.

*Si tienes alguna intolerancia o dieta especial, coméntaselo a tu camarero/a para que te ayude en lo que necesites.

I hope you enjoy its gastronomy

I.G.P beef salami tartar • 19 | 1, 5, 6, 7, 9, 12
creamy egg yolk and pickles

Chard stalks • 28 | 1, 3, 7, 12, 13
in saffron sauce and confit white shrimp

Free-range chicken cannelloni in a classic pepitoria sauce • 24 | 1, 2, 5, 11, 12
with confitted crests and a mushroom stew
Add autumn truffle +5

Almadraba tuna tarantelo • 28 | 7
"sofrito", olives and snow peas

Smoked rice with goat cheese • 19 | 11
beef tendons and roasted beets

Glazed veal sweetbreads • 20 | 1
garlic mashed potatoes, and frisée salad with pickled mushrooms

Vegetables from Aranjuez • 22 | 1, 11
stewed and accompanied by glazed lamb belly

Traditional Madrid-style tripe stew • 20 | 1, 12
served with a crispy potato tortilla fritter

They say it is the best part without the sea

Chargrilled turbot • 35 | 7, 10, 11, 13
celeriac and clam minestrone

Stone bass from Cádiz • 32 | 5, 7, 9, 11
pardinas lentils stew, calamari ink and cuttlefish

Roasted cod loin • 28 | 1, 7, 11
traditional "patatas a la importancia" and spinach cream

Confit cod • 25 | 1, 12
garlic soup cream and cured egg yolk

Add caviar from Spanish pirineos +20

Although you might be more of a mountain person...

Venison loin • 34 | 5, 11
roasted sweet potato and chestnut cream

Confit Angus short rib • 34 | 5, 9, 11
autumn vegetables and fresh salad

Beef sirloin • 36 | 2, 5, 7, 11, 12
roasted pumpkin, goat cheese and Cantabrian anchovies

Dishes from a Madrid-style cocido in three courses • 28 | 6
pularda, Wagyu pork belly and chestnut with its consommé
Add autumn truffle +5

Stay a little longer. the best is yet to come

Anis fritters • 11 | 1, 11, 12
filled with creamy caramel

Violet ice cream • 9 | 1, 11, 12
white chocolate brownie and green apple

Chocolate sponge cake • 10 | 2, 11, 12
and caramelised nuts

Caramelized puff pastry mille-feuille • 10 | 1, 11, 12
pear toffee and fresh milk ice cream

Cheeses of the month

Selection of aged cheeses by Formaje • 18 | 1, 11, 12

1. Gluten | 2. Nuts | 3. Crustaceans | 4. Peanuts | 5. Sulphites | 6. Soy | 7. Fish | 8. Sesame
9. Mustard | 10. Mollusks | 11. Dairy | 12. Eggs | 13. Celery | 14. Lupine | 15. Vegetarian

Bread service - 3

*Prices are shown in Euros and include VAT.

*If you have any intolerance or special dietary requirements,
please tell your waiter or waitress.

C.