

Carta / Carte

PARA COMER CON LOS DEDOS / TO EAT WITH YOUR HANDS

Tabla de quesos de San Martín de la Vega y embutidos de ternera de Colmenar Viejo 6.8 25,00 €
Cheese platter from San Martín de la Vega and veal cold cuts from Colmenar Viejo

Jamón ibérico con pan tostado y tomate rallado 6.8 28,00 €
Ibérico ham with toasted bread and grated tomato

Croqueta de jamón ibérico con su velo (unidad) 5.6.8.14 3,00 €
Iberian ham croquette with its veil (unit)

Gilda con anchoa (unidad) 7.10 3,50 €
Gilda skewer with anchovy-stuffed pickle (unit)



Taco de carrillera de cerdo ibérico al vino tinto con pico de gallo tatamado (dos unidades) 5.6.7 12,00 €
Iberian pork cheek taco in red wine with charred pico de gallo (two pieces)



Mollete de panceta confitada con puré ligero de aguacate y lima 5.6 / Slow-cooked pork belly mollete with a light avocado and lime purée 16,00 €

Brioche de chipirón con alioli negro y mahonesa de lima 5.6.8.10.14 / Squid brioche with black garlic aioli and lime mayonnaise 15,00 €

LOS CASTIZOS / TRADITIONAL DISHES

Tortilla española 14 12,00 €
Spanish omelette

- **Con boletus confitado 14 / with confit boletus mushrooms** 14,00 €
- **Con oreja de cerdo adobada 14 / with marinated pork ear** 14,00 €
- **Con queso manchego y cebolla caramelizada 14.8.7 / with manchego cheese and caramelised onion** 14,00 €

Callos a la madrileña 5.6.7 13,00 €
Traditional Madrid-style stew

Patatas hojaldradas con salsa picantona 5.6 12,00 €
Puff pastry potatoes with spicy sauce

Ensaladilla con gambón al ajillo y mahonesa de piparras 8.10.14 17,00 €
Potato salad with garlic king prawns and mild Basque pickled chili mayo

Steak tartar de fuet KMO con pan pappadum 5.6.7.9.14 17,00 €
Local veal fuet steak tartare with pappadum bread

PARA CONTINUAR / TO CONTINUE



Aguacate a la brasa con tartar de salmón marinado, frutos secos y queso de la Sierra 2.5.7.8.10 / Charcoal-grilled avocado with marinated salmon tartare, nuts, and Sierra cheese 18,00 €

Antigua Embajada

**Huevos rotos con jamón ibérico y piparras 6.7.14 /**

Broken eggs with Iberian ham and piparra peppers

18,00 €

**Crema rústica de tomate y puerro con albahaca, alcachofa al carbón y picatostes 6 /**

Rustic tomato and leek soup with fresh basil, charcoal-grilled artichoke, and crispy croutons

12,00 €

**Estofado de alubias pintas con codorniz y verduras al carbón 7 /**

Stew of mottled beans with quail and chargrilled vegetables

15,00 €

**Puerros a la brasa con vinagreta de orejones y pipas de calabaza 5.7 /**

Charcoal-grilled leeks with dried apricot vinaigrette and toasted pumpkin seeds

12,00 €

**Cogollos de lechuga al horno de carbón con pollo y salsa César 5.6.7.8.14 /**

Charcoal-grilled little gem lettuce with chicken and Caesar dressing

15,00 €

**Alcachofa confitada al carbón con alioli y queso feta (unidad) 8 /**

Charcoal-grilled artichoke with alioli and feta cheese

5,00 €

ENTRE PANES / SANDWICHES & BUNS**Hamburguesa de contramuslo de pollo de corral marinado en chimichurri a la brasa de carbón, pan pretzel, queso manchego, mahonesa de curry y pack choi a la plancha 5.6.7.8.14**

Charcoal-grilled free-range chicken thigh burger marinated in chimichurri, served on pretzel bun with Manchego cheese, curry mayo, and grilled pak choi

16,00 €

**Hamburguesa de vaca madurada a la brasa en pan brioche con setas shimeji y queso brie fundido, salsa de mostaza y miel y pepinillo 5.6.7.8.9.12.14 /**

Charcoal-grilled aged beef burger on brioche bun with shimeji mushrooms, melted brie, honey mustard sauce, and pickles

18,00 €

Mollete de pringá madrileña con toque de barbacoa coreana, pepinillo y salsa de yogur 5.6.7.8.9.14 /

Mollete roll with Madrid-style “pringá”, Korean BBQ touch, pickles, and yogurt sauce

15,00 €

Croissant de rabo de ternera desmenuzado, salsa Pekín trufada, cacahuete y cilantro 2.5.6.7.8.11.12.14 /

Shredded oxtail croissant with truffled Peking-style sauce, peanuts, and cilantro

17,00 €

**Pollo picantón a la brasa con puré de patata Robuchon y encurtidos 5.7.8.14 /**

Charcoal-grilled spring chicken with Robuchon-style mashed potatoes and pickles

17,00 €

**Bacalao con ratatouille de verduras asadas y alioli de alcaparras 5.8.10 /**

Cod with roasted vegetable ratatouille and caper alioli

22,00 €

MOMENTO DULCE / SWEET MOMENT**Crumble caliente de frutas y avena con helado de vainilla 5.6.8 /**

Warm fruit and oat crumble served with vanilla ice cream

7,00 €

Tiramisú con licor de madroños 5.6.8.14 /

Tiramisu infused with strawberry tree liqueur

8,00 €

Tarta de queso y Oreo con helado de caramelo 5.6.8.14 /

Cheesecake with Oreo and caramel ice cream

8,00 €

**Tarta de calabaza asada al carbón con mousse de yogur helado de vainilla 5.6.8.14 /**

Charcoal-grilled pumpkin pie with yogurt mousse and vanilla ice cream

7,00 €

ALÉRGENOS / ALLERGENS1
ALTRAMUCES
LUPINS2
CACAHUETES
PEANUTS3
APIO
CELERY4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS6
GLUTEN
GLUTEN7
SULFITOS
SULFITES8
LECHE
MILK9
MOSTAZA
MUSTARD10
PESCADO
FISH11
SÉSAMO
SESAME12
SOJA
SOY13
MOLUSCOS
MOLLUSK14
HUEVO
EGG