



DULCES CHULOS

DESSERT

BOMBA DE HELADO Helado de vainilla y Lacasitos <i>ICE CREAM BOMB</i> Vanilla ice cream and Lacasitos <i>BOMBE GLACÉE</i> Glace à la vanille et aux Lacasitos	4,50 €
TARTAS CLÁSICAS <i>CLASSIC CAKES</i> <i>GÂTEAUX CLASSIQUES</i>	5,00 €
YOGUR CON GRANOLA Y FRUTAS <i>YOGURT WITH GRANOLA AND FRUIT</i> <i>YAOURT AU GRANOLA ET AUX FRUITS</i>	4,50 €

TEA

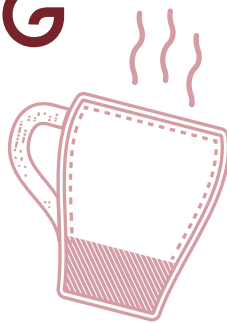


TÉ GOOD MORNING English Breakfast	2,50 €	YIN RED YANG Frutas del bosque <i>Fruits of the forest · Fruits des bois</i>	2,50 €
GREEN CHINA Té Verde Gunpowder <i>Gunpowder Green Tea · Thé vert Gunpowder</i>	2,50 €	MANZANILLA <i>Chamomille · Camomille</i>	2,50 €
SLIM GREEN Té Verde · <i>Green Tea · Thé vert</i>	2,50 €	OMMM Manzanilla + melisa <i>Chamomille + lemon balm</i> <i>Camomille et mélisse</i>	2,50 €
RED POWER Té Rojo + Frutas Rojas <i>Red tea + Red berries</i> <i>Thé rouge + fruits rouges</i>	2,50 €	100€ BRITISH Te negro · <i>Black tea · Thé noir</i>	2,50 €
MY TEA Menta Poleo · <i>Pennyroyal · Enthe pouliot</i>	2,50 €	ROOBOIS AND CO Naranja y canela <i>Orange + cinnamon · Orange et cannelle</i>	2,50 €

⚠ Si eres alérgico a algún alimento, solicita a nuestro camarero la composición de nuestros platos.
If you are allergic to any food, please ask the waiter for the composition of our dishes.
Si vous êtes allergique à un aliment, demandez à notre serveur la composition de nos plats.

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED · TVA COMPRISE

RELAXING CUP OF CAFÉ



COFFEE · CAFÉ

CAFÉ SOLO <i>ESPRESSO · CAFÉ NOIR</i>	2,00 €
CAFÉ CON LECHE <i>LATTE · CAFÉ AU LAIT</i>	2,20 €
CAFÉ CON LECHE ESPECIAL (almendra, soja, ...) <i>COFFEE WITH SPECIAL MILK</i> (almond, soy ...) · <i>CAFÉ AU LAIT SPÉCIAL</i> (amande, soja...)	2,50 €
CAFÉ BOMBÓN <i>CAFÉ AU LAIT CONDENSÉ</i>	3,00 €
CAPPUCCINO	2,50 €
AMERICANO	2,00 €
CHOCOLATE	2,50 €

VERMUTERÍA
CHIPÉN
VERMUT Y LO QUE SURJA

PARA COMER FETÉN
TO EAT SPLENDIDLY
POUR MANGER MAGNIFIQUEMENT BIEN

CHARCUTERÍA

CHARCUTERIE

<p>CAÑA DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA CURED ACORN-FED IBERIAN PORK LOIN LONGE DE PORC SÉCHÉE <i>(porc ibérique élevé aux glands)</i></p> <p>AUTÉNTICA PRESA IBÉRICA DE BELLOTA CURED ACORN-FED IBERIAN PORK BUTT PALETTE IBÉRIQUE DE PORC ÉLEVÉ AUX GLANDS <i>(production authentique)</i></p> <p>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ACORN-FED IBERIAN HAM JAMBON IBÉRIQUE DE PORC ÉLEVÉ AUX GLANDS</p>	<p>8,50 €</p> <p>8,50 €</p> <p>14,00 €</p>	<p>CHARCUTERÍA ITALIANA Tabla de deliciosa mortadela italiana ITALIAN CHARCUTERIE <i>Table of delicious Italian mortadella</i></p> <p>CHARCUTERIE ITALIENNE <i>Plateau de délicieuse mortadelle italienne</i></p> <p>CECINA DE MADRID Perfectamente curada y cortada en finas lonchas</p> <p>DRIED MEAT FROM MADRID <i>Perfectly cured and thinly sliced</i></p> <p>VIANDE SÉCHÉE DE MADRID <i>Parfaitement affinée et coupée en fines tranches</i></p> <p>QUESOS MAJAZUL (2 uds.) Elige entre los sabores natural, pimentón, aceite, cerveza ó miel MAJAZUL CHEESES (2 pieces) <i>Choose from natural, paprika, oil, beer or honey flavour</i></p> <p>FROMAGES MAJAZUL (2 unités) <i>Choisissez parmi les saveurs suivantes : nature, paprika, huile, bière ou miel</i></p>	<p>7,00 €</p> <p>5,50 €</p> <p>6,00 €</p>
---	--	---	---



TAPEO PA 'L MENDA

TAPAS

<p>CARPACCIO TERNERA DE "LA FINCA" con caviar de trufa y aromático lio de pesto verde LA FINCA BEEF CARPACCIO <i>with truffle caviar and green pesto</i></p> <p>CARPACCIO DE VEAU DE LA PROPRIÉTÉ <i>Au caviar de truffe et à l'aromatique petit bouquet de pistou vert</i></p> <p>TORTILLA DE PATATA con finas láminas de jamón serrano SPANISH OMELETTE <i>with thinly sliced cured ham</i></p> <p>OMELETTE AUX POMMES DE TERRE <i>Aux fins copeaux de jambon serrano</i></p> <p>CARRILLERA DE TERNERA estofada con sabrosa salsa bourbon y dulce de manzana BEEF CHEEK <i>Stewed, with tasty bourbon sauce and apple jelly</i></p> <p>JOUES DE VEAU <i>mijotées, accompagnées d'une savoureuse sauce Bourbon et de confiture de pomme</i></p>	<p>6,00 €</p> <p>5,50 €</p> <p>11,00 €</p>
--	--

ENSA-LADAS

SALADS · SALADES

DISEÑA Y ELIGE TU ENSALADA CON LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS, HEALTHY Y NATURALES

DESIGN YOUR OWN SALAD WITH THE FRESHEST, HEALTHIEST AND MOST NATURAL INGREDIENTS

COMPOSEZ ET CHOISISSEZ VOTRE SALADE AVEC LES INGRÉDIENTS LES PLUS FRAIS, LES PLUS SALUTAIRES ET LES PLUS NATURELS



8,50 €

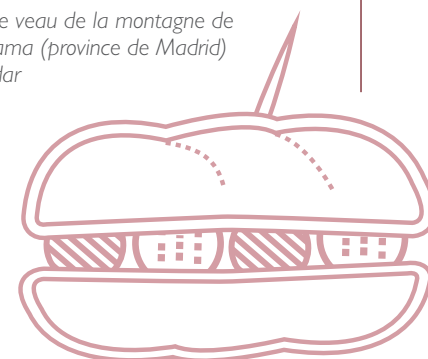


9,90 €

ENTRE-PANES

BAGUETTES · PARI MI LES PAINS

<p>BOCATA DE PICAÑA Pan de aceite, picaña confitada, mostaza y encurtidos <i>Bread with oil, rump cap confit, mustard and pickles</i></p> <p><i>Pain à l'huile, noix de veau confite, moutarde et pickles</i></p> <p>BOCATA DE JAMÓN Pan de aceite, tomate y jamón de bellota <i>Bread with, tomato and acorn-fed ham</i></p> <p><i>Pain à l'huile, tomate et jambon de porc élevé aux glands</i></p> <p>BOCATA VEGGIE Bolitas de quinoa y verduras, encurtidos y salsa soja <i>Quinoa and vegetable balls, pickles and soy sauce</i></p> <p><i>Boulettes de quinoa et de légumes, pickles et sauce rouge</i></p> <p>BOCATA ALBÓNDIGAS FUSIÓN Sabrosas albóndigas guisadas con teriyaki <i>Delicious stewed meatballs with teriyaki</i></p> <p><i>De savoureuses boulettes de viande cuisinées avec teriyaki</i></p> <p>PIZZA BRAVA Base natural, salsa brava, ibéricos y cebolla frita <i>Natural dough, spicy sauce, iberian and fried onion</i></p> <p><i>Base nature, sauce brava (très piquante), ibérique et oignons frits</i></p> <p>BURGER CLASSIC Came de temera de Guadarrama con queso cheedar <i>Guadarrama beef with Cheddar cheese and bourbon sauce</i></p> <p><i>Viande de veau de la montagne de Guadarrama (province de Madrid) au cheddar</i></p>	<p>7,50 €</p> <p>7,50 €</p> <p>7,50 €</p> <p>9,50 €</p> <p>11,50 €</p> <p>10,50 €</p>
--	---



PLATO DEL DÍA

DISH OF THE DAY
PLAT DU JOUR

CADA DÍA DE LA SEMANA NUESTRA RECETA ESPECIAL PARA QUE LA DISFRUTES

OUR SPECIAL RECIPE FOR YOU TO ENJOY EVERY DAY OF THE WEEK

TOUS LES JOURS, NOUS VOUS PROPOSONS NOTRE RECETTE TRADITIONNELLE SPÉCIALE : FAITES-VOUS PLAISIR.

7,50 €

LATERÍO CASTIZO

CANNED PRODUCTS PRODUITS EN CONSERVE TYPIQUES

<p>SARDINAS EN VINAGRE con jugoso tomate rosa y AOVE SARDINES IN VINEGAR <i>With juicy pink tomato and extra virgin olive oil</i></p> <p>SARDINES AU VINAIGRE <i>À la tomate rose juteuse et à l'huile d'olive vierge extra</i></p> <p>VENTRESCA DE ATÚN Conservas de Cambados con tomate rosa TUNA BELLY <i>Conservas de Cambados with pink tomato</i></p> <p>VENTRÈCHE DE THON <i>Conserves Cambados à la tomate rose</i></p> <p>MEJILLONES Fritos en delicioso escabeche, ideal para compartir con vermut MUSSELS <i>Fried, in delicious pickle sauce, ideal for pairing with vermouth</i></p> <p>MOULES <i>Frites dans une délicieuse escabèche, idéal pour prendre avec un vermouth</i></p>	<p>5,50 €</p> <p>12,00 €</p> <p>7,00 €</p>
--	--