

PARA PICAR ZUM TEILEN

Nuestra Tapa en Madrid Fusión 2011: Papada de Ibérico ahumada, crema de guisante, chutney de calabaza y jugo con tinta de Toro..... 2,2 €

Unsere Tapas von der Madrid Fusión 2011: Geräuchertes vom Iberischen Schwein, Erbsencreme, Kürbischutney, und Rotweinsauce

Paleta Ibérica de Guijuelo..... 9,2 €

Schulterschinken vom Iberischen Schwein

Queso puro de Oveja..... 9,2 €

Rohmilchkäse vom Schaf

Croquetas de Jamón Ibérico..... 7,1 €

Kroketten vom Iberischen Schinken

Croquetas de Espinaca fresca y Gambitas 7,1 €

Kroketten gefüllt mit Spinat und Gambas

Chipirones fritos con all i oli 11,2 €

Kleine frittierte Tintenfische mit Aioli

Tempura de Langostinos y Verduritas con Salsa de Soja.... 9,2 €

Garnelen und Gemüse in Tempura mit Sojasauce

Entrecostilla de Ibérico sobre Parmentier

y Pimiento Rojo asado..... 9,5 €

Rippe vom Iberischen Schwein à la Parmentier, geschmorte rote Paprika

Tartar de Aguacate y Gamba con lechugas variadas

y Vinagreta ligera de Ajo y remolacha 10 €

Avocado Tatar mit Gambas, verschiedenen Salaten und Vinaigrette von Knoblauch und roter Bete

Pulpo a la Antigua con Verduritas de la Huerta

en Oliva Virgen.....14€

Pulpo- klassisch zubereitet- mit Gartengemüse und Olivenöl

ENTRADAS VORSPEISEN

Gazpacho tradicional de nuestra huerta con su guarnición.

Traditionelle Gazpacho mit Einlage

Ensalada Caprese: Tomate, queso Mozzarella y Pesto de Albahaca.

Caprese Salat: Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto

Ensalada de hojas tiernas, popietas de anchoa y oliva negra y vinagreta de pera.

Junge Blattsalate mit Sardellen, schwarzen Oliven und Birnenvinaigrette

Tartar de berenjena asada, solomillo de pato ahumado al romero y vinagreta de tomate seco.

Tatar von geschmorten Auberginen, geräuchertes Entenfilet, Rosmarin und Vinaigrette von getrockneten Tomaten

Pasta fresca con almejas.

Frische Nudeln mit Muscheln

Morcilla de Burgos, compota de manzana y almibar de pimiento rojo.

Blutwurst aus Burgos, Apfelkompott, Gelee von roten Paprika

Risotto de tomate, parmesano y orégano.

Tomatenrisotto mit Parmesan und Oregano

PESCADOS FISCH

Bonito, sésamo, cebolla marinada y vinagreta de Soja.

Bonito mit Sesam, marinierten Zwiebeln und Sojavinaigrette

Raya a la Provenzal, al horno con patata, tomate, ajo y perejil.

Rochenflügel auf Provinzialische Art aus dem Ofen, Kartoffeln, Tomate, Knoblauch und Petersilie

Albóndiga de Rape y Gamba envuelta en Pasta Brick, Humus y Ratatouille.

Seeteufelbällchen mit Gamba in Brikteig gebacken, Humus und Ratatouille

Pescado del Día.

Fisch des Tages

CARNES FLEISCH

Parrillada de Ibéricos: bola, papada, solomillo y cabecero de lomo con patatas fritas, pimientos, cebolla y ajos.

Grillteller vom Iberischen Schwein: Schweinekinn, Schulterstück, Filet und Nacken mit Pommes, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch

Hamburguesa de Lomo de Morucha, Mini Tortilla de patata

y Salteado de Tomatitos Cherry.

Hamburger vom Morucha Rind, kleine Kartoffel Tortilla und gebratenen Cherry Tomaten

Magret de Pato con Rollito Primavera de Verduras

y Salsa de Naranja y Sésamo.

Entenbrust mit Frühlingsrollen, Oranganensauce und Sesam

Canelones de pollo de corral guisado gratinados con besamel.

Cannelloni vom Freilandhuhn gratiniert mit Bechamel Sauce

Dúo de Morucha: Carrillera estofada y lomo a la plancha con parmentier trufado y su jugo al vino Tinto.

Duo von Morucha Rind: geschmorte Backe, gegrillter Rücken à la Parmentier mit Trüffel und Rotweinsauce

..... 14,8 €

POSTRES NACHSPEISEN

Crema de queso con Ragout de frutas de temporada.

Frischkäse mit saisonalem Früchte Ragout

Postre de Victor: Chocolate, Café y Cereales.

Victors Dessert: Schokolade, Kaffee und Cerealien

Tarta fina de pera con helado de vainilla.

Feine Birnentarte mit Vanilleeis

Sangría de cava, naranja natural y brunoise de frutas.

Sekt Sangria, frische Orangen und Früchte

Tiramisú clásico.

Klassisches Tiramisu

Helados variados

Gemischtes Eis

VAT im preis inbegriffen

Zusätzlich außen 10%