

PARA PICAR ANTIPASTI

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

La nostra tapa del concorso internazionale Madrid Fusión 2011:

guanciale di maiale iberico affumicato, crema di piselli e chutney di zucca in salsa di vino rosso.

Paleta Ibérica de Guijuelo..... 9,2 €

Prosciutto crudo di maiale iberico do Gijuelo

Queso puro de Oveja..... 9,2 €

Formaggio pecorino

Croquetas de Jamón Ibérico..... 7,1 €

Crochette di besciamella e prosciutto crudo di maiale iberico

Croquetas de Espinaca fresca y Gambitas 7,1 €

Crocette di crema di spinacci e gamberetti

Chipirones fritos con all i oli 11,2 €

Seppioline fritte con salsa all'aglio

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

Tempura di gamberoni e verdure con salsa di soia

Entrecostilla de Ibérico sobre Parmentier

y Pimiento Rojo asado..... 9,5 €

Costine di maiale iberico su crema di patate Parmentier e peperone rosso arrosto

Tartar de Aguacate y Gamba con lechugas variadas

y Vinagreta ligera de Ajo y remolacha 10 €

Tartare di avocado e gamberetti con insalate varie e salsa vinaigrette leggera di aglio e barbabietola

Pulpo a la Antigua con Verduritas de la Huerta

en Oliva Virgen.....14€

Polipo lessato con paprika affumicata, verdure e olio extravergine

ENTRADAS PRIMI

Gazpacho tradicional de nuestra huerta con su guarnición.

Vellutata fredda di verdure di verdure servito con verdure, uovo sodo e prosciutto finamente tritato

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

Insalata caprese al pesto

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

Insalate varie di stagione, involtini di acciughe sott'olio e olive nere con salsa vinaigrette di pomodori secchi

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

Tartare di melanzane alla griglia, filetto d'anatra affumicato al rosmarino e salsa vinaigrette di pera

Pasta fresca con almejas.

Pasta fresca alle vongole

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

Sanguinaccio di Burgos con cipolla e riso, composta di mele e salsa dolce di peperone rosso

Risotto de tomate, parmesano y orégano.

Risotto al pomodoro fresco, parmigiano e origano

..... 8,7 €

IVA INCLUIDO

PESCADOS SECONDI DI PESCE

Bonito, sésamo, cebolla marinada y vinagreta de Soja.

Tonno, sesamo, cipolla marinata e salsa vinaigrette alla soia

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

Razza alla Provenzale al forno con patate, pomodoro, aglio e prezzemolo

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

Polpettine di coda di rospo e involtini di Pasta Brick con gamberetti, humus e ratatouille

Pescado del Día.

Pesce fresco del giorno

CARNES SECONDI DI CARNE

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

Grigliata mista: guanciaie, filetto e lombo di maiale iberico con patate fritte, peperoni, cipolla e aglio

Hamburguesa de Lomo de Morucha, Mini Tortilla de patata

y Salteado de Tomatitos Cherry.

Hamburger di lombo di vitello nostrano, mini frittata alta con uova, patate e cipolla e pomodorini in padella

Magret de Pato con Rollito Primavera de Verduras

y Salsa de Naranja y Sésamo.

Magret di anatra con involtini primavera ripieni di verdure in salsa d'arancia e sesamo

Canelones de pollo de corral guisado gratinados con besamel.

Cannelloni ripieni di pollo ruspante in umido gratinati con besciamella

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

Duetto di vitello nostrano: guanciaie stufato e lombo alla griglia con crema di patate Parmentier con tartufo nero nel suo sugo al vino rosso

..... 14,8 €

POSTRES DESSERT

Crema de queso con Ragout de frutas de temporada.

Crema di formaggio con Ragout di frutta di stagione

Postre de Victor: Chocolate, Café y Cereales.

Dessert di Victor: cioccolato, caffè e cereali

Tarta fina de pera con helado de vainilla.

Torta sottile di pere con gelato alla vaniglia

Sangría de cava, naranja natural y brunoise de frutas.

Sangria allo spumante, con arancia naturale e brunoise di frutta

Tiramisú clásico.

Tiramisù classico

Helados variados

Gelati vari gusti

.....5,1 €

IVA INCLUIDO