

## *Espero que disfrutes de su gastronomía*

**Gazpacho de tomates verdes • 18** | 5, 7, 10, 11

caballa marinada, tomates confitados y huevas de maruca

**Tartar de salchichón de ternera I.G.P. • 19** | 1, 5, 6, 7, 9, 11

yema cremosa y encurtidos

**Pencas de acelgas • 28** | 1, 3, 7, 11, 12

a la importancia y gamba blanca

**Tomates de temporada y frutas de hueso • 17** | 5, 9, 11, 12

hechos ensalada y aliño de escabeche moruno

**Tarantelo de atún de Almadraba • 28** | 7

sofrito, aceitunas y tirabeques

**Cocochas de merluza • 32** | 1, 7, 10

salsa verde y patata cremosa

**Arroz ahumado y queso Cabezuela • 19** | 10

tendones de ternera y remolachas asadas

**Láminas de ternera de Guadarrama • 21** | 5, 6

aliño de mostaza y encurtidos

**Verduras de Aranjuez • 22** | 1, 10

guisadas, acompañadas de ventresca de cordero glaseada

## *Dicen que es el mejor puerto sin tener mar*

**Rodaballo asado • 35** | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10

guiso de navajas y piñones de Castilla

**Corvina de Cádiz • 32** | 5, 7, 9, 10

lentejas pardina en salsa de tinta y sepia

**Merluza de pincho • 25** | 1, 7, 10, 11

pimientos confitados y yema de huevo

**Rape negro • 26** | 5, 7, 10

salsa de mantequilla de Miraflores

Añada caviar de Pirineos +20

## *Aunque puede que seas más de montaña...*

**Roulade de conejo en pepitoria • 28** | 2, 3, 5, 10

carabinero y praliné de almendras

**Pluma ibérica • 29** | 9, 10

cebollitas confitadas, ciruela y mojo de cilantro

**Presa de wagyu confitada • 30** | 5, 9, 10

guarniciones de verano y ensalada de lechuga viva

**Solomillo de vaca de Guadarrama • 34** | 2, 5, 7, 10, 11

cerezas confitadas, queso de cabra y anchoas del Cantábrico

**Pichón asado y espárragos verdes • 38** | 1, 2, 5, 10, 11

acompañado de guiso de trigo y empanadilla de sus higaditos

## *Quedate un poquito más, que aún queda lo mejor*

**Buñuelos de anís • 11** | 1, 10, 11

rellenos de cremoso de caramelo

**Fresas de Aranjuez aliñadas • 10** | 5, 10, 11

helado de leche fresca y merengue cítrico

**Helado de violetas • 9** | 1, 10, 11

brownie de chocolate blanco y manzana verde

**Esponjoso de chocolate • 10** | 2, 10, 11

y garrapiñados de feria

## *Quesos del mes*

Selección de quesos afinados por Formaje • 18 | 1, 10, 11

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

**Green tomatoes gazpacho • 18** | 5, 7, 10, 11  
marinated mackerel, confit tomatoes and ling roe

**I.G.P beef salami tartar • 19** | 1, 5, 6, 7, 9, 11  
creamy egg yolk and pickles

**Chard stalks • 28** | 1, 3, 7, 11, 12  
white prawns and saffron

**Seasonal tomatoes and stone fruits • 17** | 5, 9, 11, 12  
made into salad with Moorish escabeche dressing

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

**Hake cocochas • 32** | 1, 7, 10  
with green sauce and creamy potato

**Smoked rice with goat cheese • 19** | 10  
beef tendons and roasted beets

**Slices of Guadarrama beef • 21** | 5, 6  
mustard dressing and pickles

**Vegetables from Aranjuez • 22** | 1, 10  
stewed and accompanied by glazed lamb belly

## *They say it is the best port without the sea*

**Chargrilled turbot • 35** | 1, 2, 3, 5, 6, 7, 10  
with razor clams stew and pinenuts

**Stone bass from Cádiz • 32** | 5, 7, 9, 10  
Pardinas lentils stew, calamari ink and cuttlefish

**Fresh hake • 25** | 1, 7, 10, 11  
confit peppers and egg yolk

**Black monkfish • 26** | 5, 7, 10  
Miraflora butter sauce  
Add caviar from Spanish pirineos +20€

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

**Rabbit roulade in saffron sauce • 28** | 2, 3, 5, 10  
with carabinero and almond praliné

**Iberian pork shoulder • 29** | 9, 10  
confited onions, plum and coriander mojo

**Confit Wagyu shoulder • 30** | 5, 9, 10  
summer garnishes and salad

**Beef sirloin • 34** | 2, 5, 7, 10, 11  
Confit cherries, pine nuts praline, goat cheese and Cantabrian anchovies

**Roasted squab and green asparagus • 38** | 1, 2, 5, 10, 11  
with wheat stew and squab livers pasty

## *Stay a little longer, the best is yet to come*

**Anis fritters • 11** | 1, 10, 11  
filled with creamy caramel

**Dressed strawberries from Aranjuez • 10** | 5, 10, 11  
fresh milk ice cream and citrus meringue

**Violet ice cream • 9** | 1, 10, 11  
white chocolate brownie and green apple

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

## *Cheeses of the month*

Selection of aged cheeses by Formaje • 18 | 1, 10, 11

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