

Espera que disfrutes de su gastronomía

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

hechos ensalada y aliño de escabeche moruno

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

Pollo de corral en pepitoria • 24 | 1, 2, 5, 10, 11

hecho un canelón, crestas confitadas y setas escabechadas

Tarantelo de atún de Almadraza • 28 | 7

sofrito, aceitunas y tirabeques

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

Molleja de ternera glaseada • 20 | 1

puré de hongos al ajillo y ensalada de frisée con setas encurtidas

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

Bacalao confitado • 25 | 1, 11

y crema ligera de sopa de ajo

Rape negro • 26 | 5, 7, 10

salsa de mantequilla de Miraflores

Añada caviar de Pirineos + 20

Aunque puede que seas más de montaña

Pluma ibérica • 29 | 9, 10

cebollitas confitadas, boniato y mojo de cilantro

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

acompañado de guiso de trigo y empanadilla de sus higaditos

Costilla de Angus confitada • 32 | 5, 9, 10

guarniciones de otoño y ensalada de lechuga viva

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

calabaza asada, queso de cabra y anchoas del Cantábrico

Viandas de un cocido madrileño en tres vuelcos • 28 | 6

pularda, panceta y castañeta de wagyu con su consomé

Quédate un poquito más que aún queda lo mejor

Buñuelos de anís • 11 | 1, 10, 11

rellenos de cremoso de caramelo

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

Milhojas de hojaldre de caramelizado • 10 | 1, 10, 11

tofe de pera y helado de leche fresca

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

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

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
in saffron sauce and white shrimp

Free-range chicken cannelloni in a classic pepitoria sauce • 24 | 1, 2, 5, 10, 11
with confitted crests and pickled mushrooms

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

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

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

Glazed veal sweetbreads • 20 | 1
garlic mashed potatoes, and frisée salad with pickled mushrooms

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

They say it is the best part 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

Confit cod • 25 | 1, 11
and garlic soup cream

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

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

Iberian pork shoulder • 29 | 9, 10
confitted onions, sweet potato and coriander mojo

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

Confit Angus short rib • 32 | 5, 9, 10
autumn vegetables and fresh salad

Beef sirloin • 34 | 2, 5, 7, 10, 11
roasted pumpkin, goat cheese and Cantabrian anchovies

Dishes from a Madrid-style cocido in three courses • 28 | 6
pularda, Wagyu pork belly and chestnut with its consommé

Stay a little longer. the best is yet to come

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

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

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

Caramelized puff pastry mille-feuille • 10 | 1, 10, 11
pear toffee and fresh milk ice cream

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.