

Espera que disfrutes de su gastronomía

- Salmón ahumado de Madarcos • 21**
Ensalada de hojas verdes y tomates semisecos
- Tartar de salchichón de ternera I.G.P. • 19**
yema cremosa y encurtidos
- Pencas de acelgas • 28**
a la importancia y gamba blanca
- Alcachofas • 18**
confitadas, jugo de ibérico y salazones
- Berenjena, setas y trufa • 20**
hecho un canelón, piñones de Castilla y lascas de trufa
- Vieiras al carbón • 20**
en escabeche de calabaza y aceitunas negras
- Cocochas de merluza • 32**
salsa verde y patata cremosa
- Arroz ahumado y queso Cabezuela • 19**
tendones de ternera y remolachas asadas
- Garbanzos de Daganzo y pulpitos • 20**
guisados con rabitos de cochinillo
- Ventresca de cordero • 22**
crujiente y menestra de verduras de la huerta de Aranjuez

Dicen que es el mejor puerto, sin tener mar

- Rodaballo asado • 35**
guiso de navajas y piñones de Castilla
- Pescado de lonja • 32**
con salteado de chantarellas escabechadas
- Bacalao confitado • 26**
Guiso de tripas y buñuelos de caracoles
- Rape negro • 26**
salsa de mantequilla de Miraflores
Añada caviar de Pirineos +20

Aunque puede que seas más de montaña...

- Roulade de conejo en pepitoria • 28**
carabinero y cebollitas glaseadas
- Pluma ibérica • 28**
castañas y tirabeques
- Castañeta de wagyu glaseada • 30**
coles, trufa y consomé
- Solomillo de vaca de Guadarrama • 34**
emulsión de mostaza, setas y tuétano asado
- Pichón asado y espárragos verdes • 38**
guiso de trigo y empanadilla de sus higaditos

Quédate un poquito más, que aún queda lo mejor

- Buñuelos de anís • 11**
rellenos de cremoso de caramelo
- Peras y chocolate • 10**
al vino, mousse de chocolate y sorbete de cacao
- Helado de violetas • 9**
brownie de chocolate blanco y manzana verde
- Miel, lácteos y nueces • 10**
cuajada, flor manchega y helado de nueces

Quesería del mes

Queso Botón y queso Turbulencia de quesería Jaramera • 15

*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

Salmon smoked in north Madrid • 21

green leaf salad and dried tomatoes

I.G.P beef salami tartar • 19

creamy yolk and pickles

Chard stalks • 28

"A la importancia" style with white shrimp

Artichokes • 18

confit with iberian jus and salted anchovies

Eggplant caneloni • 20

pinenuts from Castilla and winter truffle

Chargrilled scallops • 20

marinated in pumpkin and black olives

Hake cocochas • 32

with green sauce and creamy potato

Smoked rice and cabezuela cheese • 19

beef tendons and roasted beets

Stew of chickpeas from Madrid and octopus • 20

with suckling pig tails

Crispy baby lamb belly • 22

with vegetables stew from Aranjuez

They say it is the best part without the sea

Chargrilled turbot • 35

razor clam and Castilian pine nut stew

Market Fish • 32

sautéed with pickled chanterelles

Confit cod • 26

tripe stew and snail fritters

Black monfish • 26

Miraflora butter sauce

Add Pyrenean caviar +20

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

Rabbit roulade in saffron sauce • 28

with carabinero and glazed onions

Iberian pork shoulder • 28

With glazed chestnuts and snow peas

Wagyu beef shank • 30

sprouts, truffle and consommé

Beef sirloin • 34

mustard emulsion, mushrooms, and roasted bone marrow

Roasted squab and green asparagus • 38

wheat stew and pasty of its giblets

Stay a little longer. the best is yet to come

Anis fritters • 11

filled with creamy caramel

Pears and chocolate • 10

red wine poached pears, chocolates and cacao sorbet

Violet ice cream • 9

white chocolate brownie and green apple

Honey, dairy products and nuts • 10

curd, Manchego cheese and walnut ice cream

Cheesemaker of the month

Botón cheese and Turbulencia cheese from Jaramera cheesemaker • 15

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.

C.