

## Para comenzar *Appetizers*

		1/2	ration
Las croquetas: de jamón, boletus o chipirones en su tinta (3 ud./6ud.) <i>Croquettes: Ham, porcini mushrooms or baby cuttlefish in its own ink</i>	L · G · C · H · P	7,5	15
Ensaladilla rusa marina al corte <i>Russian salad served in wafer with marine garnish</i>	G · H · P · SJ · M · ML · S		16
Jamón Ibérico con pan con tomate <i>Iberian ham with tomato-bread</i>	G · C	14	28
Ostras Amélie Fine de Claire N°3 Especial (1ud./3ud.) <i>Spéciales Fines de Claire N°3 Amélie oysters</i>	G · L · H · P · AJ	5	12

## Entrantes *Starters*

Salteado de garbanzos con foie, anguila y untuoso de perejil <i>Sautéed chick peas with foie-gras, eel and cream parsley</i>	G · L · FS · SJ · M		20
Guiso de alcachofas de todo tipo y pasta de trigo duro <i>Selection of cooked artichokes and durum wheat pasta</i>	G · L		17
Verduras y setas a la carbonara, con crujiente de ahumados. <i>Smoked stir-fried vegetable and mushroom carbonara</i>	G · L · SJ · P		17
Setas, langostinos y jamón ibérico, con yema al natural y vino oloroso <i>Mushrooms, prawns and Iberian ham with raw egg-yolk and Oloroso (fortified) wine</i>	S · M · H · L		16
Ensalada de kale, brócoli, carabinero y hummus cítrico <i>Kale, broccoli, prawn and citric hummus salad</i>	L · SS · CH · H · M · FS · SJ · P		12
Lingote cremoso de mejillones con milhojas de patata y salsa tártara <i>Creamy ingot of mussels with potato mille feuilles and tartar sauce</i>	P · M · H · L · G		15
Mar y montaña de pulpo y papada ibérica con causa limeña <i>"Surf and turf" octopus and Iberian pancetta with causa limeña (Peruvian potato salad)</i>	S · ML		16
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos, chanquetes y all i oli <i>Baby cuttlefish, whitebait and alioli creamy omelette</i>	L · H · M · G		14
Envuelto de pato confitado con foie y trufa <i>Duck confit wrap with foie gras and truffle</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ		14

## Plato principal *Main Course*

Tartar de atún, mango y aguacate con pan suflado y kimchi <i>Tuna, mango and avocado tartare with puffed bread and kimchi</i>	G · H · P · SJ · SS · S · ML		26
Yin y yang de bacalao: negro en tempura y confitado en lascas <i>Cod 'Yin and Yang': squid ink tempura and flaked confit</i>	G · L · FS · P · M		25
Merluza asada con costra especiada y sopa crema marina <i>Baked hake in spicy shell and seafood cream soup</i>	P · G · L · H · SS		24

G Gluten | *Gluten*  
L Leche | *Milk*  
A Apio | *Celery*  
FS Frutos secos | *Nuts*

SS Sésamo | *Sesame*  
AJ Ajo | *Garlic*  
M Marisco | *Seafood*  
ML Moluscos | *Molluscs*

C Cerdo | *Pork*  
SJ Soja | *Soy*  
MZ Mostaza | *Mustard*  
H Huevos | *Eggs*

P Pescado | *Fish*  
CH Cacahuets | *Peanuts*  
S Sulfitos | *Sulfites*

Indíquenos por favor cualquier intolerancia para proponerle la mejor alternativa · *Please indicate any intolerance to propose the best alternative.*

Pan y servicio / *Bread and service* 2 €

IVA incluido / *VAT included*

Fish & Chips: rape, gofre de patata, tártara y romesco <i>Fish &amp; Chips: monkfish, potato waffle, tartar &amp; romesco sauce</i>	G · P · SJ · L · FS · A · SS · S	25
Corvina a la llama con mango, quinoa y algas <i>Flame grilled sea bass with mango, quinoa and marine algae</i>	G · P · FS · L · H	23
Arroz socarrat de sepia y sobrasada <i>Cuttlefish socarrat (scraped crust) rice &amp; sobrassada (Balearic cured sausage)</i>	H · M · P · S · SJ	16
Steak tartar: en tosta y con cuajada de hierbas. <i>Steak tartare: on toast with herb curd</i>	H · G · L · MZ	23
Lomo de ciervo a la llama, con cuajada de leche, calabaza y taninos <i>Flame grilled venison loin with milk curd, pumpkin and tannins</i>	L · S	28
“Big Duck”. Hamburguesa de pato, chutney de tomate y cremoso de mostaza verde <i>“Big Duck”. Duck hamburger, tomato chutney and creamy green mustard</i>	G · H · SJ · L · FS · A · MZ · S	15
Pollo de corral Tikka masala con vainas verdes y coco <i>Organic chicken tikka masala served with green pods and coconut</i>	L · H · FS · S · A · G · MZ · P · SS · CH · M · ML · SJ	18
Cochinillo ibérico asado, migas de pastor, zanahoria y endivias a la vainilla <i>Roast Iberian suckling pig, breadcrumbs, carrots and endives a-la-vanilla</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	28
Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus <i>Oxtail cannelloni with truffle and mushroom sauce</i>	G · L	28

## De Madrid al cielo

### Menú degustación / Seasonal Menu

Ensalada de kale, brócoli, carabinero  
y hummus cítrico  
*Kale, broccoli, prawn and citric hummus salad*

Envuelto de pato confitado con foie  
y trufa  
*Duck confit wrap with foie gras and truffle*

Tartar de atún, mango y aguacate  
con pan suflado y kimchi  
*Tuna, mango and avocado tartare with puffed  
bread and kimchi*

Corvina a la llama con mango,  
quinoa y algas  
*Flame grilled sea bass with mango, quinoa and  
marine algae*

Cochinillo ibérico asado, migas de pastor,  
zanahoria y endivias a la vainilla  
*Roast Iberian suckling pig, breadcrumbs, carrots  
and endives a-la-vanilla*

Pop cake fluido de chocolate y dulce de leche con un toque de sal  
*Liquid dulce de leche (toffee caramel) lollipop cakes served with salt*

Servicio de pan incluido. Bebida no incluida. / *Bread and service not included. Drink not included*

70 €

Maridaje de nuestro sumiller / *Pairing of our sommelier* +24 €

El menú se servirá a mesa completa. Debido a la longitud del mismo sólo se ordenará hasta las 15:00 y las 22:30 en los servicios de comidas y cenas.  
*The menu will be served at full table. Due to the length of the same will only be ordered until 15:00 and 22:30 in the services of lunch and dinner.*

Exclusivo miembros The Principal Club: 15% de descuento en cuenta final.  
(Si desea inscribirse en nuestro programa VIP consulte a nuestro equipo. Promoción no acumulable a otras ofertas ni menús.)

*Exclusive The Principal Club members : 15% off on the final bill.  
(If you wish join our VIP program, ask our waiters. May not be combined with other offers or menus.)*