

Para comenzar *Appetizers*

	½	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	8 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	16 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*

Buñuelos de bacalao, cocochas confitadas y emulsión de perejil. <i>Cod fritters, glazed cocochas and parsley reduction</i>	G · H · P · A · M · ML · S	16
Puerro asado con navajas, panceta ibérica y espagueti de yema <i>Leek baked with razor clams, Iberian salted bacon and egg yolk spaghetti</i>	G · H · L · C · ML	17
Greenery, dentro de una hoja de lechuga: guisantes, espinacas, brócoli, kale... <i>Green assortment within a lettuce leaf: peas, spinach broccoli, kale ...</i>	G · SJ · L	16
Tomates y fresas con tacos de bonito a la llama. <i>Tomatoes and strawberries with flame grilled white tuna fish</i>	S · P	16
○ Tartar de carabineros y sobrasada con horchata y miel. <i>Prawn and sobrasada tartare with horchata (milky sweet chufa sedge beverage) and honey</i>	C · S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	19
○ Laminado de caballa con romesco, cebolla tierna y zamburriñas <i>Fillet of mackerel with Romesco sauce, spring onion and scallops</i>	G · P · FS · ML · M	19
Mar y montaña de pulpo y papada ibérica con causa limeña y mojo verde <i>"Surf and turf" octopus and Iberian pancetta with causa limeña (Peruvian potato salad)</i>	S · ML	15
Tortilla cremosa abierta de calamarcitos, chanquetes y all i oli <i>Baby cuttlefish, whitebait and alioli creamy omelette</i>	L · H · M · G	13
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	13

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
Lomo de bacalao gratinado sobre compota de tomates, ciruelas y piñones. <i>Cod steak au Gratin with tomato compot, plums and pine nuts</i>	G · FS · H	22
○ 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*

Lomo de salmón marinado, pil pil de huevos y torreznos. <i>Marinated salmon loin, roe pil pil and bacon</i>	P · C · G · SJ · S	19
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 & 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
Cordero lechal glaseado con disco de patata crujiente; menta y yogur <i>Suckling lamb confit with crunchy potato disc; mint and yoghurt</i>	G · L · SJ	28
Meloso de pato glaseado; foie, moras y esponja de vino <i>Succulent lacquered duck; foie gras, blackberries and wine sauce</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS · SJ	19
Lascas de pollo de corral con variaciones de maíz <i>Slices of organic chicken with variations on cooked corn</i>	G · L · SJ	18
○ Cochinillo ibérico asado con ensalada de raíces, nísperos y frambuesas. <i>Roast Iberian suckling pig with root salad, loquats and raspberries</i>	S · A · G · CH · FS · H · L · M · ML · MZ · P · SS	28
○ Canelón de rabo de toro con salsa de trufa y boletus <i>Oxtail cannelloni with truffle and mushroom sauce</i>	G · L	28

Menú Ejecutivo

Executive Menu

Mediodías de Lunes a Viernes. Festivos no incluido.
Noon from Monday to Friday. Holidays not included.

A elegir entre los platos de la carta, excepto los marcados con ○
To choose between the dishes of the menu, except those marked with ○

Entrante
Starter

Plato Principal
Main Course

Postre
Dessert

Agua, café, pan y copa de vino incluidos.
Water, coffee, bread and glass of wine included.

45 €

De Madrid al cielo

Menú degustación Seasonal Menu

Servicio de mesa completa. / *The menu is served to all table guests*

Menú elegante, sofisticado y sencillo, galardonado con un Sol Repsol
Elegant, sophisticated and simple menu, awarded with a Sol Repsol

70 €

Maridaje de nuestro sumiller
Pairing of our sommelier

+24 €

Debido a la longitud del mismo sólo se ordenará hasta las 15:00 y las 22:30 en los servicios de comidas y cenas.
Due to the length of it 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.)*